LE GOÛT DU JAPON
N°35 - été 2013

WASABI

Les restaurants japonais quartier par quartier

www.wasabi.fr



BUSINESS
LES 3 MOUSQUETAIRES DU SUSHI À LA FRANÇAISE

JAPAN EXPO
PLACE À LA GASTRONOMIE JAPONAISE

EXPO
ROSANJIN AU MUSÉE GUIMET

dossier

KAMPAÏ !
L'ART ANCESTRAL DU SAKÉ

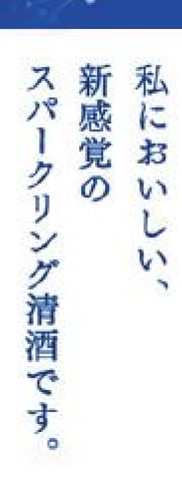


Tél : 01 45 10 24 00
Fax : 01 45 10 24 01
commande@foodex.fr

www.foodex.fr
Importateur de produits alimentaires japonais















Produit dans la brasserie Shirakabegura à Hyogo





Whisky Sake Shochu Liqueurs











L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec moderation.



Non, le saké n'est pas…

…Cet alcool fort qu'on vous offre dans une petite tasse coquine à la fin d'un (généralement mauvais) repas de sushi ! Ce tord-boyau, artificiellement parfumé à la rose, est une « spécialité » chinoise qui n'a en effet rien à voir avec le *nihonshu*, le « vin japonais » issu de la fermentation du riz et qui titre entre 12 et 16° au maximum.

Cette erreur très répandue en France s'explique par le fait que 95% des restaurants japonais en France sont tenus par des Chinois qui ont l'habitude d'offrir à leurs clients ce qu'ils appellent un « saké » en digestif. Précisons, à leur décharge, que l'utilisation du mot « saké » n'est pas tout à fait une tromperie puisque, en japonais, il désigne tout type d'alcool. Il serait néanmoins plus honnête de le proposer sous son vrai nom chinois de *mei kwei lu* plutôt que d'entretenir la confusion.

Qu'est-ce alors que le « vrai » saké ? C'est ce que nous vous proposons de découvrir dans ce numéro presque entièrement consacré à la boisson nationale japonaise. Nous avons pour cela donné la parole à Sylvain Huet qui ne ménage pas ses efforts pour faire connaître le saké en France. Premier Français à être honoré, au Japon, du titre de Saké samouraï, il nous explique comment est fabriqué le saké et comment les Japonais classifient leurs meilleurs crus. En association avec Wasabi, Sylvain assurera, à partir du mois de septembre, des formations au saké pour professionnels et amateurs (voir les détails p.18). D'ici là, nous vous invitons à visiter le tout premier salon du saké en France qui se tiendra les 21 et 22 juin à la Bastille et où l'on pourra goûter près de 150 sakés différents.

Dans la deuxième partie de notre dossier, la journaliste culinaire Chihiro Masui vous invite à tester les accords entre saké et cuisine française que quelques chefs étoilés et « japonisants » proposent de plus en plus souvent sur leur carte. Cette alliance sera d'ailleurs le thème d'un livre à paraître cet automne signé Toshiro Kuroda, le patron de Bizan et Issé Workshop. Depuis plus de vingt ans, avec le soutien de personnalités comme le sommelier Olivier Poussier ou l'acteur Gérard Depardieu, ce japonais atypique s'emploie à expliquer à ses clients français les subtilités du « vin de riz ». Allez le rencontrer dans son épicerie de la rue Saint-Augustin, vous ne regretterez pas le voyage…

- COUVERTURE : MATTHIEU **ZELLWEGER**
- RÉDACTION : TINKA **KEMPTNER**, PATRICK **MANASSON**, RAPHAËLLE **MARCADAL**, CHIHIRO **MASUI**, BRIGITTE **PERRIN**, RYOKO **SEKIGUCHI**, JEAN-LUC **TOULA-BREYSSE**.
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : DR KATHY **BONAN** (NUTRITION)
- CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE **MORILLON**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK **DUVAL**

WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **wasabi@wasabi.fr**
SITES INTERNET **: www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com**
ISSN : 1767-6142
Page Facebook : wasabi, le goût du Japon

SOMMAIRE









P.4-5 WASACTUS nouveaux lieux, nouvelles tendances
RESTAURANTS : **Paris :** Es, Vivant Table, Table, Les Climats.
LIVRES : Le Club des Gourmets, Sakés, Paris Nippon, Guide du Japon à Paris, Gyozas et raviolis vapeur, Soba !
WASA-ACTUS : Wasabi à Japan expo, Le premier guide du Japon sur internet

P.8 LES TROIS MOUSQUETAIRES DU SUSHI FRANÇAIS







P.11 WASA-ACTUS
Wasabi à Japan Expo
Guidejapon.com

P.12-25 DOSSIER
Kampaï !
L'art du saké
Toutes les clés pour comprendre et apprécier le "vin de riz japonais"





P.26 ROSANJIN
L'homme qui voulait manger la beauté

P.30 CARNET D'ADRESSES

Un vent de Japon souffle sur les assiettes parisiennes

Allégée, agrémentée ça et là d'une goutte de soja, d'une pointe de yuzu ou de shiso, la cuisine française prend un sérieux coup de jeune lorsqu'elle est pratiquée par de jeunes chefs japonais. 4 exemples récents le prouvent.

ES

Es est-ce si bon ? Oui !



Ce mauvais jeu de mot (signé Gainsbourg) pour indiquer aux non-germanisants que Es, en allemand, a le sens, très vague, de « ça » sous la forme neutre ou encore de « quelque chose », « je ne sais quoi ». Un nom encore plus bref qu'un haiku, absolument parfait pour évoquer la cuisine subtile de Takayuki Honjo. Ce Nippon de génie a fait ses classes, excusez du peu, chez l'Astrance puis chez Noma à Copenhague avant d'ouvrir, il y a quelques semaines son premier restaurant. Dans un décor monacal (mais curieusement assez chaleureux) un personnel 100%... italien ! vous apporte une succession de petits plats sans que vous ayez passé la moindre commance. Il s'agit d'un « menu surprise » qu'on vous promet différent le lendemain si d'aventure vous décidez de revenir. Le festin de moine zen commence par un bâtonnet à l'armoise avec sa confiture de citron suivi d'une association d'une rare audace : du fromage de brebis frais garni d'oursin, d'une mousse d'olive noire et d'oxalis (une sorte de trèfle !). On a rarement parlé cette langue à nos papilles… Nous avons été tout aussi bluffés par le plat de poisson - deux cubes de barbue de Bretagne aux endives caramélisées avec un jus de crevettes grises - que par la volaille : un poulet aux deux asperges (l'une de Provence, l'autre sauvage), croquantes l'une et l'autre comme seuls savent les cuire les Japonais, assaisonnées d'une pâte de noisette et d'une sauce à l'ail « des ours ».

Ce repas aussi léger que raffiné vous laissera toute la place pour un dessert (ce jour-là une incroyable déclinaison autour de la pomme) ce qui est une bonne chose car il sera signé Yukiko Sakka, l'ancienne pâtissière de Pierre Gagnaire.

Allez-y vite pendant que c'est encore abordable. S'ils continuent comme ça (et on voit mal pourquoi ça changerait) les étoiles leur pendent au nez… Comptez 65 € avec une verre de vin le midi.

Es, 91, rue de Grenelle, Paris 75007. TÉL : 0 145 51 25 74.
Réservation indispensable (salle toute petite)

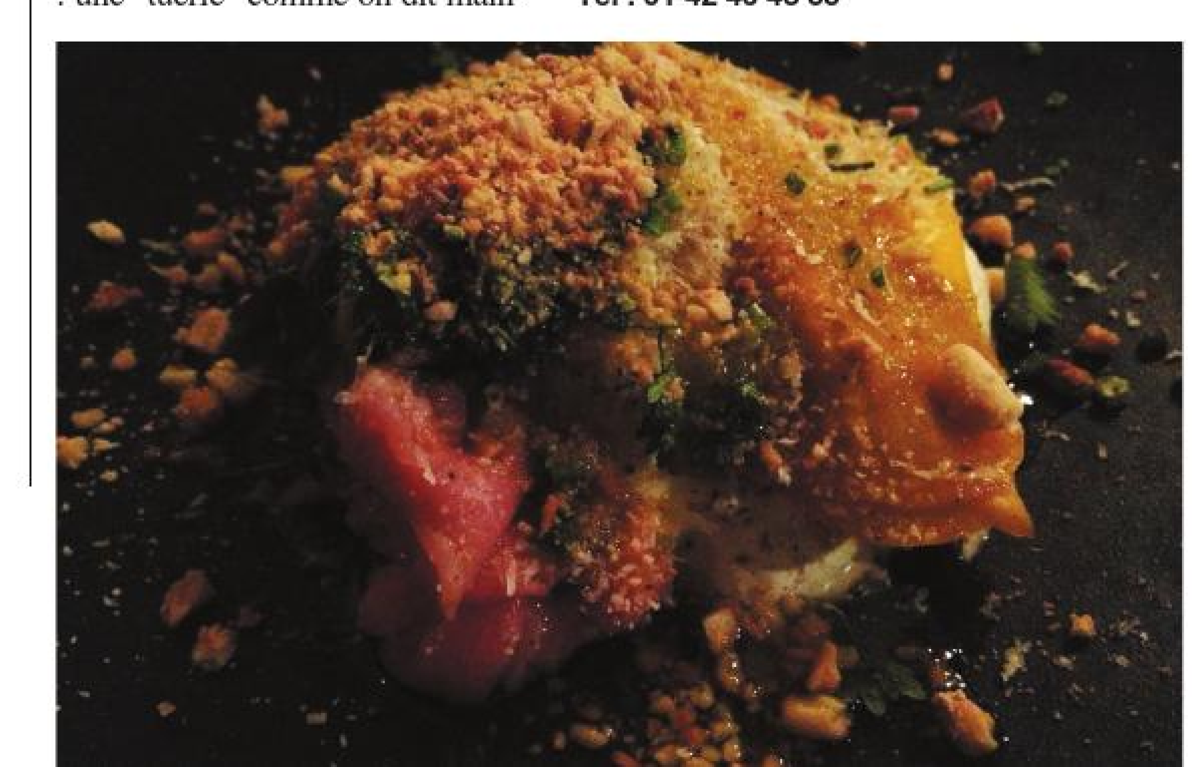
VIVANT TABLE

1er resto « franponais » à Paris

Vivant Table est le genre de nom qui aurait à coup sûr inspiré Florent Gorges l'auteur de la désopilante anthologie du Franponais (voir Wasabi n°33).

On n'est donc pas surpris de trouver 2 Nippons en cuisine même si le patron, Pierre Jancou, n'a rien à voir avec le Japon (du moins à notre connaissance). Dans cette ancienne oisellerie où les faïences de l'atelier Gilardoni représentant des faisans ont été magnifiquement restaurées, on sert une cuisine française "inventive" où le chef Atsumi Sota (ancien de Stella Maris) laisse libre cours à ses humeurs au gré des saisons. Le menu à 55 € (+ 39 € si vous voulez assortir chaque plat d'un vin différent) comprenait ce jour-là, en entrée, un carpaccio de veau servi avec de la burrata et des betteraves jaunes émincées (photo) : une "tuerie" comme on dit maintenant quand on n'a pas de mots pour décrire une telle explosion de goûts, de textures, de fraîcheur ! Certes, le veau cru, tout le monde en fait aujourd'hui mais on est diablement rassuré de le savoir sélectionné et préparé par des mains japonaises ! La suite ne fut pas moins étonnante avec un Saint-Pierre aux petits légumes (mini navets servis bien croquants) où une pièce de cochon noir aussi fondante qu'un Chateaubriand. Assaisonnement légèrement sucré rappelant le miso auquel on deviendrait vite "accro". Seuls les desserts sont, à notre humble avis, un peu trop sucrés mais rien ne vous empêche de demander le parmesan sans miel ou le carpaccio d'ananas sans son nappage de chocolat...

VIVANT TABLE, 43 rue des petites écuries 75010 Paris
Tél : 01 42 46 43 55



Table

Au **cœur** du produit

L'équipe de Wasabi au grand complet (ou presque) a eu la chance d'être conviée à une dégustation de poisson au restaurant Table ouvert en avril dernier par Bruno Verjus, célèbre critique gastronomique qui passe derrière les fourneaux. Un repas organisé par l'association Pavillon France qui s'est donné pour mission de promouvoir toute la filière du poisson français.



Si nous vous en parlons dans Wasabi, c'est que Bruno s'est entouré d'une solide équipe japonaise (un hasard, prétend-il) qui met en musique sa volonté de faire de la non-cuisine. Entendez par là qu'ici, seul le produit compte et que tout doit être fait pour le transformer le moins possible (déjà très japonais comme approche). D'où des cuissons extrêmement brèves, voire pas de cuisson du tout. Ce jour-là, Bruno et son chef, Masa Ikuta, nous ont régalés de bonite et de chinchard crus façon sashimi simplement agrémentés d'un filet d'huile d'olive et de quelques herbes fraîches. Au moment où on commençait à se dire qu'avec le cru, on est vraiment au plus proche du goût des choses, même sans passer par la case Japon… Bruno et son équipe sont passés au cuit. Oh, à peine : la lotte servie juste poêlée était vraiment onctueuse, s'accordant à merveille avec une purée carottes-oranges digne d'Alain Passard. Amoureux des produits qu'il va chercher chez les petits producteurs qu'il connaît personnellement, Bruno Verjus vous les servirait bien, s'il le pouvait, directement dans leur caisse… Ca fait grincer quelques dents. Nous on adore… Et puis, allez savoir pourquoi, on aime bien, à Wasabi, les journalistes qui deviennent restaurateurs ! Env. 60 € avec le vin.

Table, 3, rue de Prague, Paris XIIe. Tél. : 01 43 43 12 26. Fermé samedi et dimanche.

Les Climats

Discrètement nippon

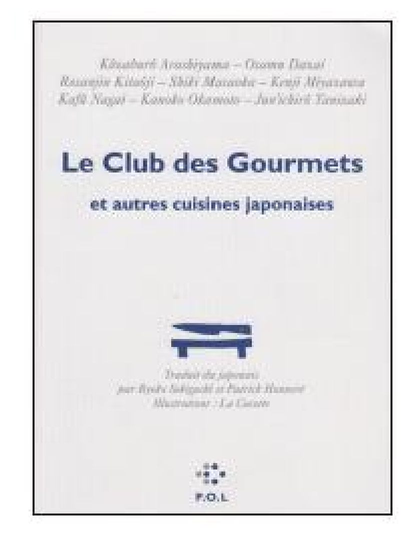
Officiellement, Les Climats n'a rien de japonais mais quand on sait que le chef n'est autre que Phan Chi Tam, l'ancien chef de Kiku, on peut être certain que chaque plat recèle, même si c'est presque en douce, une bonne dose de Japon, facilement décelable par tout nippo-gourmet. Ainsi, le maquereau cuit en basse température est-il assaisonné d'une gelée de vinaigre à la fleur de cerisier et agrémenté de pousses de shiso... La daurade en carpaccio est servie avec un vinaigre de Tosa et la lotte dans un bouillon dashi fleurant bon le mirin et le saké. Les amateurs de goûts nippons apprécieront également, accompagnant le carré d'agnelet, l'ail noir d'aomori vieilli dans la mer ! Malgré sa relative jeunesse, Tam, d'origine vietnamienne, a déjà un palmarès impressionnant : il a commencé comme chef sushi dans de « vrais » établissements japonais, apprenant son métier avec les meilleurs sushiya japonais de Paris (il a même donné des cours !), avant d'enchaîner les postes dans les « gastros » comme Ladurée, Le Ritz ou le Mandarin oriental où il a gardé les yeux bien ouverts... Denis Jamet et Carole Collin, les propriétaires du lieu, lui ont donné carte blanche, lui confiant la lourde tâche de relancer cette adresse quelque peu tombée en désuétude qui occupe une ancienne poste. Entièrement redécorée par la styliste Bambi Sloan, la salle vaut d'ailleurs, à elle seule, la visite. A noter : une cave exceptionnelle composée exclusivement de vins de Bourgogne.

Les menus de midi (3 plats) sont à 45 €, ceux du soir oscillent entre 75 et 95 €.

Les Climats, 41 rue de Lille, 75007 Paris.

T. 01 58 62 10 08. www.lesclimats.fr





Le Club des **gourmets**

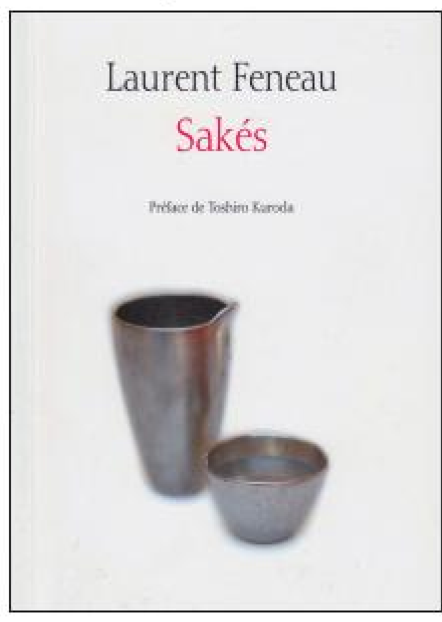
Les onze nouvelles d'écrivains connus (Osamu Dazai, Jun'Ichiro Tanizaki, Kafû Nagai…) qui composent cet ouvrage ont un point commun : la gastronomie. Ryoko Sekiguchi (qui signe deux articles dans ce numéro de Wasabi) les a rigoureusement sélectionnées afin de donner au lecteur une idée de la façon dont les écrivains japonais perçoivent la nourriture. Comme l'écrit Ryoko Sekiguchi dans l'avant-propos, il est tout aussi naturel aux écrivains japonais d'écrire sur la cuisine que sur le théâtre ou le cinéma. Le texte qui donne son titre au livre est signé Tanizaki (*L'éloge de l'ombre*) et mêle érotisme et gourmandise mais ce n'est pas forcément le plus étonnant. On lira avec, peut-être, encore plus de plaisir celui, très étonnant, de Kanoko Okamoto sur les sushis avant de se précipiter dans son sushiya préféré….

Le Club des gourmets et autres cuisines japonaises, P.O.L. 13 €

Sakés

Ecrivain et chroniqueur gastronomique (Omnivore, Gmag, Les Cahiers de la gastronomie), Laurent Feneau est depuis longtemps, un passionné du Japon. C'est, comme il le dit lui-même, avec « modestie et humilité » qu'il a décidé de s'initier au saké en parcourant l'archipel à la recherche d'une « expérience sensorielle inédite ». Le résultat : un petit livre à la fois précis et plein de poésie qui peut constituer une bonne introduction au « vin japonais ».

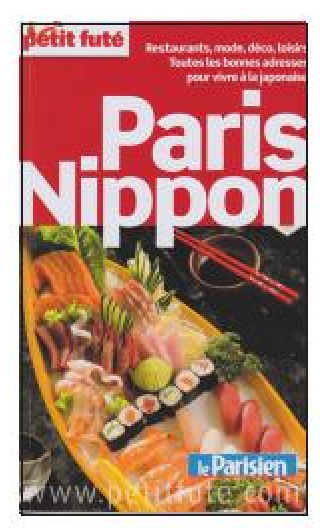
Sakés de Laurent Feneau, Préface de Toshiro Kuroda. Argol. 13 €.



Deux guides du Japon à Paris

Gastronomie, shopping, beauté, culture… deux guides sortis à quelques mois d'intervalle rassemblent les meilleures adresses de la capitale

Petit futé Paris nippon



Régulièrement publié depuis plus de dix ans, ce Paris nippon est une mine d'adresses pour tout ce qui touche au Japon à Paris : restaurants, bien sûr, mais aussi salons de thé, pâtisseries japonaises, librairies spécialisées en manga, clubs d'arts martiaux (y compris le kinomichi) et même une adresse de tatoueur japonais… Le parti pris de la rédaction (auquel nous adhérons sans réserve) est de ne pas faire preuve d'une orthodoxie trop restrictive, notamment pour les restaurants : la sélection proposée inclut donc nombre de « faux japonais » mais le guide assure avoir tenu compte, avant tout, de la qualité et de l'accueil.

Petit futé Paris Nippon, 9,95€.

Guide du Japon à Paris

Réalisé par une journaliste (mais aussi styliste) japonaise vivant en France, ce guide « pas comme les autres », paru en avril dernier, est nettement plus élitiste que le précédent. Les adresses sélectionnées (150 en tout) sont vraiment japonaises (même si elles n'y sont pas toutes) et l'ouvrage est illustré de grandes photos mettant davantage en vedette les personnes que les produits. Le chapitre Shopping, mode et déco est de loin le plus complet car on sent bien que Minako Norimatsu, l'auteur du guide, en connaît personnellement tous les acteurs.



Le Guide du Japon à Paris, Le Chêne. 16, 90 €.

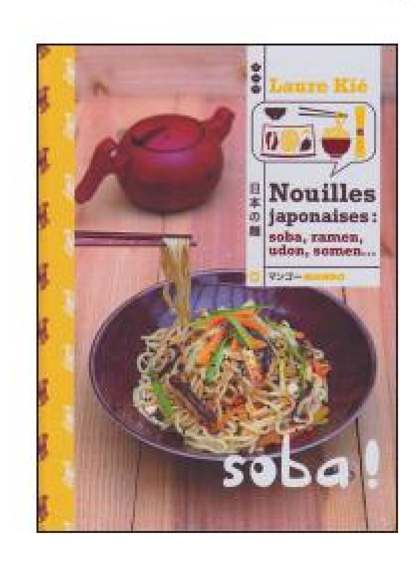
Gyozas & raviolis vapeur



Nos collaboratrices Chihiro Masui et Yumiko Saito (lire leur article sur le saké p. 20) se sont intéressées à cette très goûteuse spécialité sino-japonaise souvent servie en plat secondaire dans les restaurants de nouilles. Réalisés à partir de farine de blé T45 et T55, les gyozas ne sont pas bien difficiles à cuisiner à la maison et leur contenu peut être varié à l'infini : porc ou bœuf haché, poulet, chou, crevette, saumon, épinards… On peut les cuire à l'eau ou les griller ou encore les cuire à la vapeur. Même chose pour les wontons, raviolis qu'on sert généralement dans une soupe, ou les siu-mai, spécialité chinoise à la vapeur. Les recettes sont bien expliquées et les très jolies photos vous permettront de voir si vos créations ressemblent bien au résultat final…

Gyozas et raviolis vapeur,
Hachette cuisine, 7 €.

Soba ! nouilles japonaises



Après la vague des sushi qui, il faut bien le dire, commence un peu à s'essouffler, les ramen, soba et autres udon sont la nouvelle folie des nippo-gourmets parisiens. Laure Kié une franco-japonaise qui a déjà publié plusieurs livres de cuisine japonaise (Izakaya, Japan), recense ici les principales recettes de nouilles à déguster grillées (yakisoba), en soupe (miso ramen, shoyu ramen…) ou en salade toutes très populaires au Japon. On trouvera également, en fin d'ouvrage, quelques plats annexes comme les gyozas ou les harumaki (pâtés impériaux à la japonaise). Un livre joliment illustré et dont les recettes (notamment les sauces) sont faciles à suivre.

Soba ! Nouilles japonaises. Mango. 14, 95 €.

Les 3 mousquetaires du sushi à la française

EN 20 ANS, LA CONSOMMATION DE SUSHI EN FRANCE A EXPLOSÉ. AUJOURD'HUI, PRÈS DE 2000 POINTS DE VENTE RÉPARTIS SUR TOUT LE TERRITOIRE FONT DE NOTRE PAYS LE PLUS GROS CONSOMMATEUR D'EUROPE. 3 CHAÎNES SE PARTAGENT L'ESSENTIEL DU MARCHÉ AVEC CHACUNE LEUR MODÈLE DE DÉVELOPPEMENT ET LEUR INTERPRÉTATION DU SUSHI « À LA FRANÇAISE » Par Brigitte **PERRIN**

PLANET SUSHI

Siben N'Ser croit beaucoup au sushi Nutella

Malgré quelques relances, nous n'avons pas pu joindre le fondateur de Planet sushi. Il a néanmoins sa place dans cette série de portraits de patrons de chaînes. Avec un chiffre d'affaires 2011 de 50 millions d'euros et des implantations au-delà des frontières (Ibiza, Miami, Casablanca), l'enseigne se place n°2 derrière Sushi shop !

Objectif de Siben N'Ser : ouvrir 40 franchises par an.



Fondée en 1998 par Siben N'Ser, Planet Sushi se distingue par son code couleur flashy et ses créations originales comme les makis roquette, foie gras ou Nutella. Pour le PDG, *« le sushi est comme la pizza ou le hamburger. Il correspond aux habitudes du manger vite et bien. »* (L'Hôtellerie restauration du 7 octobre 2011). A 19 ans, Siben N'Ser ouvre son premier Planet Sushi, un tout petit local rue Mozart à Paris qui livre à domicile. Puis un deuxième, puis un troisième et un quatrième, jusqu'à l'ouverture à la franchise en 2008. Au menu, trois formats de restauration : le Food (livraison et vente à emporter), le Café (bar-restaurant-lounge) et le TESTaurant (immense plateau tournant où défilent les créations du chef). Fin 2011, le groupe compte 50 restaurants en France et à l'étranger (États-Unis, Espagne, Maroc) dont 20 en franchise. Objectif du fondateur : garder le cap avec une progression de 40 franchises par an. Pour redorer l'image de l'enseigne, il lance une campagne TV en 2012 qui a pour message : "Prenez goût au plaisir !» Nouvelle signature, relooking de l'identité visuelle, nouvelle version du site web, nouveau packaging, et surtout nouvelle carte qui recèle plus d'une trentaine de recettes inédites et audacieuses disponible dans l'ensemble du réseau… Un repositionnement stratégique axé sur les saveurs et l'innovation. En espérant que les clients y prennent goût !

SUSHI SHOP

Grégory Marciano parie sur le sushi "signature"

Créée en 1998, l'enseigne Sushi Shop fait ses débuts avec une boutique parisienne de sushis créatifs. Aujourd'hui, son fondateur Grégory Marciano est à la tête d'un empire de 100 magasins qui réalisent 135 millions d'euros de chiffre d'affaires. Son positionnement haut de gamme et son développement à l'international lui valent une position de leader sur le marché des chaînes de restauration rapide japonaise.

Des sushis californiens pour tous, à déguster sur place, à emporter ou à se faire livrer chez soi. C'est l'idée que Grégory Marciano rapporte de New York en 1995. En 98, il ouvre avec son ami d'enfance Hervé Louis un point de vente de 30 m2 dans l'Ouest parisien. « C'était une boutique de vente à emporter et de livraison à domicile, avec un cuisinier japonais aux manettes. Cela nous a permis d'apprendre les bases de la préparation de sushi, notamment la cuisson du riz et la découpe du poisson. » Aujourd'hui encore, le co-fondateur de Sushi shop parle de boutiques, et non de restaurants. D'où le mot Shop. Grégory Marciano n'a pas non plus voulu faire de la gastronomie japonaise. *« Au Japon, j'ai découvert le vrai sushi, très classique, très codifié, très beau. Mais ce n'est pas du tout l'esprit de Sushi shop. Notre inspiration, c'est plutôt Nobu et sa cuisine fusion. »*

Côté image, Grégory Marciano et ses associés Hervé Louis et Adrien de Schompré, décident d'adopter les codes du luxe et de la mode. Implantations dans des quartiers chics, partenariats avec des chefs de renom (Cyril Lignac, Jean-François Piège, Thierry Marx), carte proche du catalogue de mode, baguettes de luxe siglées Christofle, box signées Kenzo qui enferment des créations originales… Une image chic et chère que Grégory Marciano revendique haut et fort : *« Les tarifs sont plus élevés que chez nos concurrents, mais ça rassure les consommateurs. Restauration rapide ne veut pas dire bas de gamme. Nous appliquons les mêmes standards que les restaurants gastronomiques. Les cuisiniers sont formés aux techniques, aux produits et aux normes de qualité pendant plusieurs semaines, et nous effectuons des audits régulièrement dans tout le réseau. »* Yann Rousselot, le chef passé chez Lenôtre qui élabore les recettes, veille à l'application des règles…

> “ Notre inspiration, c'est davantage la cuisine fusion de Nobu que le sushi classique, très codifié qu'on trouve au Japon... ”



"Restauration rapide ne veut pas dire bas de gamme".

Entre 2006 et 2010, après le passage en franchise, le chiffre d'affaires du réseau passe de 4,5 à 70 millions d'euros. Aujourd'hui, Gregory Marciano entend bien garder sa place de n°1. Objectif : 200 millions de chiffre d'affaires d'ici à 2015. *« Nous prévoyons quelques ouvertures en France, mais le gros de la croissance viendra du développement à l'étranger, avec Londres, Prague, Varsovie, Dubaï et un deuxième emplacement à New York. »* Car l'an dernier, la chaîne française s'est installée sur la célèbre Madison Avenue à New York. *« La boucle est bouclée »*, s'amuse Grégory Marciano qui, quinze ans auparavant, rentrait de la grosse pomme avec la certitude que le créneau du sushi «créatif» allait séduire les Français.

Matsuri

Eric Woog propose des sushi éco-responsables

Matsuri a débuté par la vente de produits japonais en grande surface et la livraison à domicile. Sous l'impulsion de son propriétaire Eric Woog, l'enseigne est devenue un symbole du manger bon et bien. Sa recette ? Le respect des produits et de l'environnement.

Eric Woog a développé au fil des années une vraie passion pour les produits et la cuisine japonaise. *« Mon premier voyage au Japon en 97 a changé ma vie. C'était une révélation, la découverte d'un pays hors norme avec une identité extrêmement forte, une dualité qui se retrouve partout, dans l'architecture, le cinéma, le prêt-à-porter, la cuisine… Le sushi n'est qu'une facette de la gastronomie japonaise, que Matsuri essaie de restituer au mieux. »* Aujourd'hui, l'enseigne se fait le porte parole de la culture japonaise, à travers les produits, les uniformes, la musique (de la pop japonaise !) et la déco. La nouvelle charte graphique s'inspire quant à elle de Kengo Kuma, architecte japonais très réputé.

Pourtant en 1993, quand il achète le premier restaurant Matsuri avec son associé Nicolas Mercier, son ambition est tout autre. *« A l'époque, j'avais 30 ans et je voulais monter mon business. On a racheté le restaurant de la rue de Richelieu à Philippe Leprêtre, qui était alors le seul Français sur le marché de la restauration japonaise. Ce premier point de vente marchait principalement grâce à l'activité livraison. »* Le vrai projet de départ, c'était la fabrication à grande échelle pour la grande distribution. *« De 1996 à 2002, on livrait Flo, Hédiard, Carrefour, Auchan… Et ça marchait très bien. »* C'est l'arrivée de nombreux concurrents sur ce secteur de la grande distribution qui incite les deux associés à créer de nouveaux magasins pour écraser les coûts de production. *« C'est à cette date que le concept Matsuri que l'on connaît aujourd'hui est né. »* Une cuisine respectueuse des produits et de la tradition japonaise.

> « On a été beaucoup copiés mais on devient finalement assez atypiques car très attachés à la notion de tradition »



Eric Woog se veut le porte-parole de la culture japonaise.

« Notre particularité, c'est une direction bicéphale en cuisine, avec le Japonais Hiroyuki Ishikawa et le Français Lionel Berthelot. Ce sont les garants de l'identité culinaire Matsuri. Ils embauchent et forment les chefs de chaque restaurant, qui suivent tous les mêmes standards de qualité et veillent à la fraîcheur des aliments. » En cuisine, tout est fabriqué sur place, et les chefs travaillent des produits majoritairement éco responsables. Depuis 2010, la chaîne s'approvisionne uniquement en riz bio cultivé dans la plaine du Pô en Italie. Le thon albacore est certifié «Friend of the Sea", les Saint-Jacques viennent de la baie de St Brieuc, la chair de tourteau du Devon sont issus de la pêche raisonnée… et le tout est empaqueté dans des boîtes recyclables pour la vente à emporter.

Concentré sur le marché français, Eric Woog croît à la croissance raisonnable et durable de Matsuri. *« On a été beaucoup copiés, mais on devient finalement assez atypiques, car très attachés à cette notion de tradition. »* L'enseigne, qui compte aujourd'hui 16 magasins et affiche un chiffre d'affaires de 25 M€, prévoit six ouvertures en 2013 (Vincennes, Beaugrenelle, Dijon, Versailles, Lille et Bordeaux).

Retrouvez Wasabi à Japan Expo

Pour la première fois cette année, Wasabi aura un stand au Salon Japan Expo qui se tiendra, comme l'an dernier, au Parc des Expositions de Paris Nord Villepinte du 4 au 7 juillet.
Si vous aimez les manga et les cosplays (déguisements en personnages de bd) ne manquez pas ce rendez-vous unique et un peu dingue où tous les fans se retrouvent…
Vous pourrez y rencontrer la rédaction de Wasabi, notamment à l'occasion d'une conférence sur le thème cuisine japonaise et manga où interviendront Patrick Duval, rédacteur en chef de Wasabi et éditeur de Gohan, la cuisine japonaise en manga ainsi que Chihiro Masui, auteur de Sushi Manga.
Ces deux ouvrages seront d'ailleurs en vente sur le stand de Wasabi.
Cette année, Japan Expo fera une large place à la gastronomie nipponne et en particulier à la street food, cette nourriture à la fois goûteuse et spectaculaire qu'on peut déguster dans les ruelles de Tokyo ou Osaka. Parmi les spécialités proposées : le *takoyaki*, une boulette toute ronde dans laquelle est enfermé un bout de poulpe. A déguster brûlant ! (la société qui les commercialise s'appelle du reste Atsu Atsu ce qui signifie plus ou moins « chaud devant ! »), les *yaki soba*, nouilles grillées généreusement arrosées de sauce sucrée ou encore les *okonomiyaki*, une spécialité de Hiroshima : ce sont de grosses crêpes sur lesquelles on fait « fondre » des montagnes de chou haché avant d'ajouter toutes sortes d'ingrédients variés : crevette, porc, etc.

Japan Expo, 14e impact. Du 4 au 7 juillet,
Parc des expositions de Paris Nord Villepinte.
Prix d'entrée : 10 à 17 € selon les jours.
Site : www.japan-expo.com

Tourisme



Le premier guide Japon sur internet

Quand on part au Japon, surtout si c'est la première fois, on a souvent besoin de se rassurer en achetant et en emportant avec soi un, voire deux ou trois guides dont on suivra ou pas les recommandations. Problème : ces guides sont lourds et de plus, souvent obsolètes.
Le voyagiste Vivre le Japon qui s'est déjà distingué en proposant des maisons à louer à Kyoto et Tokyo, innove encore en lançant un guide en ligne que l'on peut consulter tant pour préparer son voyage que sur place. Des temples les plus secrets aux restaurants de quartier en passant par toutes sortes de bonnes adresses shopping ou culturelles, le site www.guidejapon.fr vous donnera les clés de villes comme Tokyo, Kyoto, Osaka, Hiroshima, Miyajima, Hakone, Takayama, Kanazawa, Nara ou encore du mont Koya san.
Animé par des journalistes spécialistes du Japon, le site propose des dizaines d'articles sur la mode, l'architecture, les jardins, les sanctuaires, les sources thermales, mais aussi les bars ou les boîtes de nuit...
Entièrement gratuit, le site www.guidejapon.fr vous permet de composer votre voyage sur mesure, au gré de vos itinéraires et de vos désirs.

Kampaï !

L'art ancestral du saké

« Saké » fait partie de ces quelques mots japonais comme « zen » ou « geisha» que tout le monde croit connaitre mais sur lesquels circulent de nombreuses idées reçues. Le saké est notamment victime d'une légende tenace selon laquelle c'est un alcool fort servi en fin de repas dans de petites coupes coquines… A l'occasion du premier salon du saké qui se tiendra les 21 et 22 juin à Paris, nous vous proposons dans ce nouveau dossier de découvrir ce qu'est vraiment la boisson nationale japonaise

Présentation de sakés au restaurant Sola à Paris en mars 2013.

Par Sylvain **HUET**

Pour en finir avec les idées fausses, nous commencerons d'abord par passer en revue ce que le saké n'est pas :

Le saké n'est pas un alcool fort

Même si le mot saké, en japonais, désigne tout type d'alcool, le *nihonshu* (saké japonais) titre en moyenne de 14° à 16°. Il faut surtout retenir que c'est une boisson simplement fermentée comme le vin, la bière, le cidre, etc. et surtout pas un alcool distillé même si l'on peut y ajouter, parfois, un alcool neutre de distillation à l'instar de certains vins mutés par exemple.

Le saké n'est pas une bière

Même si, techniquement, l'on part d'une céréale, le riz, pour obtenir de l'alcool. Les céréales ont en commun de contenir principalement de l'amidon qui, bien qu'étant composé de glucides, ne permet pas une fermentation alcoolique directe par les levures (contrairement aux fruits comme le raisin, par exemple, qui contient du sucre immédiatement fermentable). Dans le cas de la bière, il est tout d'abord procédé à l'opération de maltage qui libère des enzymes de l'écorce ; celles-ci vont décomposer l'amidon en molécules de sucre. Le procédé déve-



Photo P Duval



loppé pour le saké japonais est complètement différent, même si le principe de base reste la décomposition de l'amidon en sucres digérables par les levures. Un champignon microscopique (Aspergillus Oryzae ou Kôji-kin en japonais) est inoculé sur une partie du riz (préalablement cuit à la vapeur) et s'y développe en libérant les enzymes indispensables à la transformation de l'amidon en sucres (saccharification). Dans le cas du saké, les opérations de saccharification et de fermentation alcoolique sous l'action des levures (transformation des sucres en alcool et CO^2) se déroulent en même temps, dans une même cuve. Cette dernière n'est d'ailleurs pas fermée hermétiquement et laisse s'échapper le CO^2 (contrairement à la bière qui reste gazeuse). Cette biochimie complexe et multiple est tout à fait unique et spécifique au saké, contribuant grandement à la complexité et la subtilité de son nez et de sa bouche.

Le saké n'est pas un vin

Comme les vins, les sakés les plus raffinés offrent des arômes de fruits, de fleurs, d'épices, de noix, de champignons, de végétaux, parfois même de miel, de caramel, de beurre et autres produits lactiques. Comme les vins, ils peuvent se boire en dehors des repas, en apéritif, en accompagnement du repas, voire en digestif. Mais saké et vin diffèrent aussi grandement sur leurs principales caractéristiques : l'acidité d'abord, beaucoup plus forte dans le vin, les tanins, totalement absents dans le saké, mais aussi les taux de sucres, d'alcool… Quand on pense vin, ce sont les notions de terroir, de cépages, de garde, de millésime qui viennent à l'esprit… notions dans lesquelles le saké ne saurait être enfermé, nous le verrons par la suite.

On parle pourtant souvent, s'agissant du saké, de « vin de riz » ou « bière de riz » ceci afin de le faire à toute force entrer dans des cases en

Photo Matthieu Zellweger

L'eau, le choix du riz et le savoir-faire du maître sakéificateur font la qualité d'un bon saké.

accord avec nos références et notre culture œnologique hexagonale mais qui, au fond, ne lui conviennent pas. Mieux vaut donc partir de l'idée que le saké est une boisson différente, une famille à part et qu'il faut la découvrir pour ce qu'elle est. Le vin est vinifié, la bière est brassée et le saké est… sakéifié !

Dans mon parcours personnel, à travers mes nombreux voyages et séjours, le saké a été et continue d'être véritablement un lien puissant, sensoriel, émotionnel, souvent de l'ordre de l'indicible, pour aller vers l'autre. Si le saké, au Japon, est réputé faciliter les relations sociales entre les hommes, il est en premier lieu la boisson des divinités japonaises, les kami, établissant un lien, un équilibre entre différents mondes, différentes réalités (*voir encadré ci-contre*).

Quelques clés du saké

Tout d'abord, le saké se boit jeune. Faut-il en déduire que le saké vieillit mal ou qu'il n'existe pas de saké de garde ? Même si des exceptions existent, il faut garder à l'esprit que le saké, dans sa principale expression, est avant tout pensé, conçu pour être dégusté dans l'année et c'est sa fraicheur, sa jeunesse, sa vivacité que l'on apprécie. Difficile donc de constituer une cave à saké chez soi comme on le fait pour le vin. Mieux vaut, au contraire, ne pas laisser trainer trop longtemps les bonnes bouteilles dans un coin... ou alors au frigo et, à tout le moins, à l'abri de la lumière et de la chaleur.

Mizu, Kome, Waza

Autrement dit : Eau, riz et savoir-faire. Le saké, c'est avant tout de l'eau et du riz. La règlementation concernant les appellations supérieures est d'ailleurs très stricte : il est interdit d'ajouter quoi que ce soit en dehors du riz, de l'eau, du champignon kôji-kin, des levures, un tout petit peu d'acide lactique pour assainir le pied de cuve et, éventuellement, de l'alcool de distillation mais en quantité très limitée. Surtout : aucun conservateur ne doit être ajouté et, contrairement au vin, on ne trouve pas de sulfite dans le saké !

Ou trouver du bon saké à Paris ?

Le Bar à sushi, 55 bd des Batignolles, Paris 8e (01 45 22 43 55), propose une formule dégustation de 6 grands sakés différents accompagnés de sushi.

Le Saké Bar, 3, rue Valette, Paris 5e, (01 43 26 05 32), organise régulièrement des dégustations autour de petits plats japonais

Isse Workshop, 11 rue Saint-Augustin, Paris 2e (01 42 96 26 74), a sans doute le plus grand choix de sakés à vendre. M. Kuroda, fin connaisseur, vous fera goûter ses meilleurs crus afin que vous puissiez faire votre choix.

Le saké, **boisson sacrée**

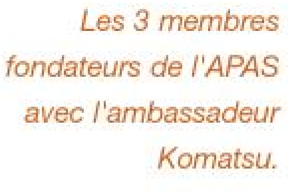
Le riz, alliance de la terre et de l'eau est un symbole de vie. Le saké, sa forme liquide, est considéré comme la boisson des kami (divinités shinto) et permet de se connecter avec eux (cérémonie *O-miki*). Impossible au Japon d'ignorer les murs de tonneaux à l'entrée des sanctuaires où les principales offrandes sont d'ailleurs du riz, du mochi et du saké.

Mais ces rites ne se limitent pas à l'enceinte du sanctuaire. Ainsi, on fait régulièrement appel à un prêtre shinto, par exemple à l'ouverture d'un tournoi de sumo dont l'espace est purifié au saké, pour le début d'une activité professionnelle ou les fondations d'un bâtiment (cérémonie de purification du premier pilier Joto-shiki).

Les *sakagura* (maison de production de saké), des plus modernes aux plus traditionnelles, disposent toutes d'un *kami-dana* (petit autel shinto) devant lequel on s'incline par respect notamment pour Matsuo-sama, la divinité de la sakéification.

Au passage du nouvel an, on boit le *O-toso*, saké additionné d'épices et herbes médicinales apportant longue vie et bonne santé. On trouve d'autres rites de passage comme le *seijin-shiki*, (l'âge de la majorité à 20 ans où l'on peut voter et boire de l'alcool). Mais c'est lors du mariage que le saké joue un rôle des plus symboliques : on boit 3 fois dans 3 coupes de saké différentes (*san-san-kudo*) pour officialiser l'union (au lieu d'échanger des alliances).

Il ne faut pas oublier l'importance de la nature et le passage des saisons, avec par exemple les festivals *Momo-no-sekku* en mars ou *Choyo-no-sekku* en septembre où l'on boit respectivement du saké avec des pétales de pêcher ou de chrysanthème.



Les 3 membres fondateurs de l'APAS avec l'ambassadeur Komatsu.



Photo Matthieu Zellweger

Le meilleur moyen d'apprendre le saké : en tester plusieurs simultanément.

D'où viennent donc ces bouquets de fruit, de fleurs, etc. ? Uniquement des réactions de fermentation (nombreuses et multiples). Les levures et kôji-kin sont généralement cultivés par des spécialistes et leur sélection influence ces opérations et donc le produit final. Le savoir-faire (waza en japonais) du maître sakéificateur (tôji) est donc primordial, d'autant plus que le nombre d'opérations (et donc d'ajustements possibles) pour la sakéification est élevé ! Beaucoup concernent la préparation du riz avant fermentation (polissage, lavage, trempage, cuisson à la vapeur), du *kôji* (riz inoculé par le *kôji-kin*, opération extrêmement complexe qui prend plus de deux jours), du pied de cuve, la fermentation principale ainsi que toutes les opérations post-fermentation (pressage, double pasteurisation, filtration fine au charbon actif, maturation,…)

La composition finale du saké, son acidité, son taux de sucre, d'alcool, d'acides aminés vont bien sûr varier d'un saké à l'autre et offrir une dynamique en bouche ainsi qu'une palette de goûts, de textures, de mâches extrêmement variés. Certains sakés seront très proches de l'eau de source qui les a produits, d'autres feront davantage ressortir le goût du riz ou bien l'umami.

Même si leur nombre ne cesse de diminuer, l'on compte aujourd'hui plus de 1300 *sakagura* (maisons produisant du saké) au Japon, proposant plus de 10000 sakés différents.

Quid des ingrédients ?

L'eau est de la plus haute importance. Le Japon dispose d'eaux de source de très bonne qualité et autant le goût du saké que la qualité de la fermentation en dépendent. Si la notion de terroir ne peut pas réellement s'appliquer au saké, la présence d'une *sakagura* indique toujours une eau de qualité (alors que le riz, moins fragile que le raisin, peut être cultivé très loin puis transporté)

Les riz utilisés appartiennent généralement à des types spécifiquement développés pour le saké appelés *sakamai*. Il en existe presque une centaine enregistrée et de nouvelles souches sont développées tous les ans afin d'optimiser certaines caractéristiques de goûts, de consistance et de composition.

Le riz est essentiellement constitué d'amidon mais on y trouve aussi des lipides, des protéines et un certain nombre d'oligo-éléments. Ces autres composants peuvent gêner la fermentation et apporter des goûts indésirables. Aussi est-il nécessaire de polir les grains de riz dont le cœur est plus concentré en amidon pur. Le taux de polissage est d'ailleurs un facteur déterminant dans la classification des sakés.

Qualité de polissage: Taux résiduel de riz	JUNMAI (sans alcool ajouté)	avec alcool ajouté *	Qualité de polissage: Taux résiduel de riz
50% minimum	Junmai Daiginjô	Daiginjô	50% minimum
60% minimum	Junmai Ginjô	Ginjô	60% minimum
pas de minimum mais le taux doit apparaître sur la bouteille	Junmai	Honjôzô	70% minimum



Le saké à **l'assemblée nationale !**

En janvier 2012, à l'invitation du président de la Chambre des représentants de la Diète japonaise, une délégation du groupe d'amitié France-Japon s'est rendue au Japon pour manifester son soutien envers les régions dévastées par le tsunami et en particulier aux départements sinistrés de Miyagi et d'Iwate producteurs de grands crus de saké. Lors d'une rencontre avec les députés du groupe d'amitié Japon-France, ils ont proposé de créer une association des amis du saké. C'est chose faite depuis le 15 mai dernier. Ce jour-là, en présence de l'ambassadeur du Japon en France, M. Ichiro Komatsu, Bruno Leroux, Président du groupe d'amitié France-Japon, Didier Quentin, député-maire de Royan et Gilbert Le Bris, député du Finistère ont officiellement lancé l'APAS (Association Parlementaire des Amateurs de Saké) qui s'est donné pour objectif non seulement de mieux faire connaître la boisson nationale japonaise en France mais aussi de soutenir la candidature du Japon pour faire inscrire, à l'instar de la France, sa gastronomie au Patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco.

De plus en plus de sakés différents sont disponibles en France et c'est aujourd'hui aux Français de s'approprier le saké. Afin de s'y repérer, voici une brève revue des principaux types de saké.

Le système d'appellations supérieures « Tokutei Meisô-shu » (voir tableau ci-contre)

Il ne s'agit pas ici d'un système de type A.O.C. mais de catégories techniques basées sur la qualité et le soin apporté aux ingrédients. Moins de 30% de la production correspondent aux critères pour entrer dans ces appellations :

- Riz certifié par un inspecteur officiel
- Taux de polissage résiduel du riz minimum pour accéder à chaque catégorie (sauf la catégorie junmai)
- Si ajout d'alcool distillé*, celui-ci est limité à 10% de la masse du riz poli
- Aucun autre ajout n'est permis
- L'appellation Ginjô correspond à un polissage résiduel minimum de 60% (ce qui reste) mais aussi à une fermentation lente à basse température permettant le développement d'un arôme caractéristique de ginjô : nez floral ou fruité (on retrouve souvent des arômes de pomme, poire, melon, lychee, banane, agrume, fraise, etc. dans les ginjô)



Retrouvez Sylvain Huet sur son blog : www.nihonshu.fr

Nouveau : Une formation au saké

Pour la première fois en France, Wasabi et l'Académie du Saké proposent une formation ouverte aux professionnels comme aux amateurs. Deux journées animées par le « Saké Samouraï » français Sylvain Huet, comprenant des parties théoriques et des dégustations

Pour apprécier et faire apprécier le saké, il est indispensable de le connaître et de le comprendre. Cette formation est assurée par Sylvain Huet (photo ci-contre) qui a passé de nombreux mois à étudier le saké au Japon où il a obtenu le titre prestigieux de premier « Saké samouraï » français. Elle s'adresse en priorité aux sommeliers et aux professionnels du vin et de la restauration mais également à tout amateur souhaitant perfectionner ses connaissances sur cette boisson si particulière.
Après avoir abordé l'histoire et l'esprit du saké, Sylvain vous fera découvrir l'importance des ingrédients (eau et riz) jouant un rôle dans le système officiel des appellations : junmai, ginjô, daiginjô.... Il vous fera ensuite comprendre les différentes méthodes de production du saké : nigorizake, junmaishu, honjozoshu, ginjoshu, namazake... Avec lui, vous apprendrez également à déchiffrer une étiquette, à reconnaître l'influence des différents riz et levures sur le goût et le bouquet du saké. Grâce à la dégustation commentée des différents sakés, vous vous initierez aussi aux notions d'umami, de style régional, notions qui vous permettront d'aborder les accords mets/saké, les différentes températures de service et, au bout du compte, de parler du saké afin de le présenter simplement à un public néophyte. Les professionnels de la restauration apprendront à constituer une carte des sakés à travers différentes approches possibles et à constituer leur sélection en tenant compte des délais de conservation.

Première formation : les 6 et 7 octobre 2013.
Prix pour 2 jours incluant les dégustations et une restauration d'accompagnement : 900 €. Réservation sur le site www.wasabi.fr.

Les différents types de saké japonais
Petit lexique par l'Académie du Saké :

Attention, la plupart de ces catégories ne sont pas exclusives les unes des autres !

- **Futsûshu** : sakés dit « ordinaires » c'est-à-dire qui ne rentrent pas dans la classification des appellations supérieures
- **Junmai :** sakés dit « pur riz » sans ajout d'alcool de distillation. (Dans le cadre des appellations supérieures, cet ajout reste possible pour les sakés non-junmai mais il est réglementé et très limité en volume.) Les junmai sont généralement plus acides et ont plus de corps que les autres sakés.
- **Ginjô :** sakés appartenant aux appellations supérieures dont le taux de polissage résiduel du riz est au minimum 60% - équilibré et aromatique (plus ou moins suivant le producteur).
- **Daiginjô :** idem mais polissage résiduel minimum de 50% (c'est-à-dire que l'on retire au moins la moitié du grain de riz). Ce sont des sakés très raffinés, magnifiquement équilibrés et aromatiques.
- **Nigori :** sakés dit « troubles » car filtrés plus ou moins grossièrement et qui contiennent encore des résidus de riz issus de la cuve de fermentation.
- **Muroka (=Non-filtré) :** tous les sakés doivent obligatoirement être filtrés (même si c'est grossièrement comme dans le cas des nigori) pour mériter l'appellation « saké ». Quand on précise qu'un saké est non-filtré comme c'est le cas des Muroka, il est fait référence à l'absence de filtration fine au charbon actif (réalisée classiquement après le pressurage).
- **Nama ou Namazake :** ces sakés « crus » ne sont pas ou très peu pasteurisés.
- **Genshu :** en fin de fermentation, le saké titre généralement entre 18° et 20°. Il est presque toujours additionné d'eau pour qu'il redescende

à 14°-16°. On parle de genshu lorsqu'aucune eau n'est ajoutée après le pressurage. Le taux d'alcool des genshu est donc généralement (mais pas obligatoirement) plus élevé.

- **Yamahai et kimoto :** 2 variantes de la méthode traditionnelle pour initier le pied de cuve où l'on n'ajoute aucun acide lactique, (contrairement à la méthode usuelle dite rapide) et qui nécessite 15 jours de plus (dans le cas du yamahai, le pied de cuve est laissé à lui-même sans être mélangé. Il s'y développe des goûts riches et prononcés)
- **Sparkling :** saké pétillant
- **Kijôshu :** saké très particulier pour lequel une partie de l'eau à ajouter en cours de production est remplacée par du saké
- **Taruzaké :** saké ayant maturé un certain temps dans un fût en bois
- **Koshu :** saké ayant connu une période de maturation d'au moins 3 ans (en cuve ou en bouteille)

Saké **Tasting 2013**

Les 21 et 22 juin prochains, à l'initiative de Sylvain Huet, premier français « Saké Samourai », et Youlin Ly, propriétaire du restaurant Sola, se tiendra à Paris le premier salon du saké en France. Il rassemblera la quasi-totalité des importateurs de saké ainsi que plusieurs producteurs venus spécialement du Japon. Ouvert aux professionnels et aux amateurs, ce salon permettra aux visiteurs de goûter près de 150 sakés différents et de participer à des ateliers animés par des chefs et des sommeliers.

Saké Tasting, 74 bd Richard Lenoir, Paris 11e.
Pour réserver son billet d'entrée : www.saketasting.fr.
Des coupons de réduction seront disponibles au Bar à sushi (55 bd des Batignolles, Paris 8e).

Saké et cuisine française : Marions-les !



Si l'accord saké-steak-frites n'est pas encore à l'ordre du jour, certains plats typiquement français peuvent parfaitement s'apprécier avec certains sakés. A condition, toutefois, d'être cuisinés… à la japonaise !

Par Chihiro **MASUI**
(avec Yumiko Saito)

La première fois que j'ai goûté un saké, je l'ai trouvé très neutre. Contrairement au vin, qui est rouge, blanc, rose, le saké n'a aucune couleur. Il est comme l'eau : transparent et limpide.
Ses parfums et ses goûts m'ont paru tout aussi insipides. Je ne me souviens plus de quel saké il s'agissait ni si c'est moi ou lui qui était alors sans caractère.
La deuxième fois, c'était dans les années 1970, chez Chihana, à Kyoto, lorsque monsieur Motoo Nagata était encore là. Un saké de la région du Kansaï, d'une qualité exquise comme tout ce qui était servi chez Chihana. Je me souviens de l'avoir trouvé fort en alcool. Mais délicieux, avec à la fois de l'umami, de la mâche et beaucoup de délicatesse.
Depuis, j'ai bu quelques *ochoko* de saké par-ci par-là dans différents restaurants au Japon mais sans jamais retenir le nom d'aucun d'entre eux. Il faut dire que dans la plupart des restaurants de l'archipel, on ne choisit pas son saké. Le patron vous apporte ce qu'il a et le seul choix qu'a le client, c'est de se le faire servir chaud ou froid. On ne se pose donc jamais la question des accords mets-saké. Au Japon, seules les *izakaya* proposent une véritable carte de sakés, mais là, l'objectif premier est la boisson. Les mets proposés accompagnent le saké et non l'inverse.

Un jour, j'ai été confrontée à un plat de maquereau de grande gastronomie française, dans un restaurant 3 étoiles, accompagné par un saké de renom. Il y avait quelque chose qui ne collait pas tout à fait… le sommelier m'avoua alors être mal à l'aise avec le saké, qu'il ne connaissait pas, dont il ne peut visiter le lieu de production. Car les sommeliers ont besoin de comprendre le produit du début à la fin : de la vigne jusqu'au liquide dans le verre. Avec le saké, la distance et la méconnaissance rendent tout cela impossible.

Le Japon est un peu loin… et le saké aussi.

Le saké que j'ai goûté ce jour-là n'était pas mauvais, mais il m'a semblé grossier, un peu brutal. Les rieslings ou bourgognes auxquels ce sommelier m'avait habituée étaient plus délicats, fins et raffinés. À ce jour, je ne sais pas si c'est le plat qui était trop fin ou le saké qui n'était pas à la hauteur. Pourtant, c'était un maquereau assaisonné au miso, fortement inspiré de la cuisine japonaise, avec une bouchée de sardine « à la japonaise » c'est-à-dire mariné au sel et au vinaigre. Un plat en somme, très japonais. Il aurait dû se marier avec le saké, mais il y avait quelque chose qui ne marchait pas. Un accord intéressant pour ce qu'il avait d'inédit et expérimental, mais qui appartenait plutôt au domaine d'une appréciation intellectuelle et non vraiment gustative.

Le saké est-il difficile à marier ? Non. Est-il difficile à marier à la cuisine française ? Oui. Car c'est une question de terroir. Le terroir français est résolument implanté dans la terre d'où sont nés des plats de viande, comme le bœuf bourguignon, le canard sauce salmis, les gibiers à l'armagnac, les charcuteries, les fromages. Même les poissons seront cuisinés au vin blanc. Des goûts qui viennent de la terre avec toujours le pain, croustillant avec sa croute dorée au four, sa mie souple et élastique. Ce sont là les bonnes saveurs de la France...

Les goûts du Japon, eux, viennent de la mer. Poissons blancs, bleus et rouges, crus ou cuits. Beaucoup de coquillages et de crustacés mais jamais cuits au court-bouillon. S'ils sont cuits, ce sera presque toujours au *dashi*, où on ajoute du saké. Des plats accommodés de la manière la plus simple qui soit. Une goutte de sauce soja. Un petit parfum de *yuzu*. Un lointain piquant vert de wasabi. Avec des légumes raves comme le *daikon* et le *yama-imo*. Des fermentations comme les tsukémono et les shiokara.



L'idéal pour accompagner le saké : une cuisine française japonisée.

Et le riz.

Le riz est indéniablement à la base de la cuisine japonaise, encore plus peut-être que le blé en Occident. On mange le riz, on boit le riz, on assaisonne avec le riz. Le terroir du Japon se résume en deux mots : la mer et le riz. Rien à voir avec la terre et le vin de France !

Une acidité très différente de celle du vin

Aujourd'hui l'Occident s'intéresse au saké. Toutefois la France reste l'un des pays d'Europe Occidentale qui en importe le moins. Sans doute parce que les Français restent très attachés au vin, ce patrimoine justement célébré dans le monde entier mais qui représente peut-être le plus grand obstacle à l'appréciation du saké. A quoi s'ajoute, bien sûr, la difficulté d'accorder le saké à la cuisine française.

La texture du saké pourrait s'apparenter à celle des vieux bourgognes, avec beaucoup de gras et de mâche. Mais les parfums et les arômes sont totalement différents car le saké est produit avec des ferments de riz et du riz. De l'eau de source

et la main du *toji*. C'est ce qui fait que le saké est ce qu'il est : doux, avec, parfois, un parfum fleuri, fruité, rond ou gras. L'alcool du saké est plus prononcé que celui du vin. Il est néanmoins moins important que ce que l'on croit souvent. Ce n'est pas une boisson qui se boit en grandes lampées mais qui se sirote. D'où, pour moi, l'aberration de le servir dans des verres à vin, qui me semblent beaucoup trop grands. Le saké a subi l'influence mondiale du vin et s'est « adapté » en offrant des taux d'alcool parfois moins élevés, en soulignant le cépage et le millésime, dont on n'avait que faire autrefois, même si les vieux sakés ont toujours existé.

Je pense que la grande difficulté de l'accord du saké à la cuisine française réside dans le caractère complexe de son acidité. Le sucre du riz ne se transforme pas naturellement en alcool comme le fait le sucre du raisin (fermentation double simultanée unique parmi les boissons du monde, voir p. 14). Par conséquent, la fermentation du saké nécessite l'ajout de ferments. Et comme c'est le Japon, ces derniers viennent aussi du riz ! L'acidité du saké n'a donc aucun point commun avec l'acidité du raisin : elle n'est due qu'à la fermentation.


Hirofumi Kikuchi, ancien directeur du Yukawatan.

Le saké a aussi une petite amertume, complètement différente du tannin du raisin, qui provient également de la fermentation. Ce sont cette amertume et cette acidité propres à la fermentation du riz qui rendent le saké difficile à l'appréciation et aux accords avec la cuisine française.

Je n'ai rencontré qu'un menu de cuisine française dont les accords me semblaient parfaitement réussis et c'était au Japon. C'était dans un restaurant de Karuizawa, dans les montagnes Alpes japonaises, qui s'appelle Yukawatan, et dont le chef, Noriyuki Hamada fait une cuisine française avec des produits de la région, le Shinshu. Région intéressante car, fait rare au Japon, elle ne bénéficie d'aucune ouverture sur la mer. D'où une forte présence de poissons d'eau douce sur la carte, comme la carpe, l'anguille et l'ayu. Aucune daurade, sardine, thon, maquereau, crustacé ou coquillage.

Ce restaurant propose un menu d'accords mets-vins, comme c'est à la mode aujourd'hui. Si on trouve parfois maintenant des menus d'accords mets-vins avec un saké servi avec le dernier poisson, je n'en ai jamais vu qui réussissait l'exploit d'alterner librement les vins et les sakés. Sauf ici. J'ai été surprise par l'adresse avec laquelle des mariages parfaitement équilibrés et harmonieux nous étaient proposés, qui allaient du vin blanc au saké pour revenir au vin blanc pour aller au vin rouge pour revenir au saké… et ainsi de suite. C'est évident que les sommeliers japonais sont de meilleur conseil en matière de saké que leurs confrères français, même s'ils sont rarement formés au saké. Cela tient au fait qu'ils ont mangé du riz toute leur vie. Ainsi que des poissons grillés, de la soupe miso et des tsukémono.

Le directeur du restaurant m'expliqua un jour que son chef ne manifestant pas le moindre intérêt pour les vins et le saké, c'était aux sommeliers de se débrouiller tout seuls...

« Du coup, avait-il poursuivi, nos sommeliers se sont rendu compte que la cuisine du chef ne s'accordait pas très bien aux vins et l'un deux a eu l'idée d'intégrer certains sakés dans le menu. Pour être tout à fait honnête, les poissons cuisinés par notre chef s'accordaient très bien au sauvignon blanc mais pas au chardonnay. Or, notre région, le shinshu, produit principalement des… chardonnay. Heureusement, elle produit aussi de très bons sakés ! La philosophie de notre restaurant étant d'offrir essentiellement les produits de notre terroir, lorsque nous avons compris que la cuisine de notre chef n'allait pas avec le chardonnay, plutôt que d'importer des vins de France, nous avons préféré nous tourner vers les sakés.

Parmi les plats qui sont servis chez nous, le plus difficile à marier était sans aucun doute l'Ayu en boudin noir. L'ayu un poisson d'eau douce, à la chair très molle et fine, que le chef farcit d'un boudin noir et enveloppe dans une fine tranche de courgette. Les textures se marient au vin blanc mais les saveurs fortes demandent un vin rouge. Un vrai casse-tête… ! Ne trouvant aucun

L'Ayu en boudin noir, parfait avec un Daiginjyo junmaï Masumi.



vin qui pouvait s'accorder avec les facettes trop diverses de ce plat, nous nous sommes tournés naturellement vers le saké, avec le Daiginjyô Junmaï Masumi Nana Gô, pour sa délicatesse, son parfum raffiné mais riche.

Le saké peut même tenir tête au marcassin !

Les Daiginjyô Junmaï sont généralement assez proches du sauvignon blanc et donc se marient bien avec les entrées. Mais le Masumi donne le sucre du riz, du corps et une finale longue. Il se marie mieux aux poissons qu'aux entrées. Il a une bonne acidité, c'est pour cela que nous le marions aussi à l'anguille, pour « laver » la graisse.

C'est comme cela que nous sommes partis sur le saké. Un hasard de circonstances, ou devrais-je dire à cause d'un chef tellement concentré sur sa cuisine qu'il ne regarde nulle part ailleurs ? Au début, nous pensions qu'il serait plus difficile, voire impossible, de marier une viande rouge à un saké. Mais un essai avec le marcassin rôti sauce Chaliapine, marié à un Kuroobi Sansan de 5 ans s'est révélé très pertinent. C'est un saké produit par l'assemblage de Daiginjyô, de Ginjyô et de Junmaï, trois polissages différents et qui présente donc une rare complexité qui peut tenir tête à la richesse et la graisse d'un marcassin. Mais je pense que c'est surtout le miso qui fait le lien…

Un vin d'un certain âge et un saké mûr sont différents : un bourgogne rouge qui aura reposé pendant 10, 20 ans aura du caractère et de la profondeur mais dans une direction totalement différente de celle d'un saké du même âge. Le saké a beaucoup plus d'umami que le vin, il se marie donc mieux à la cuisine japonaise qu'à la cuisine française.

Lorsque nous disons que le saké s'accorde difficilement à la viande rouge, c'est vrai. Mais ce qui compte, c'est la garniture. Lorsque la garniture est un légume rave, l'accord avec le saké marche assez bien. Mais il faut un lien. Avec un céleri rémoulade, il faudrait remplacer le vinaigre de vin par celui du riz, mettre une lichette de sauce soja ou de miso. En fait, ce n'est pas le produit principal ni même parfois le produit en lui-même qui fera l'accord mais l'assaisonnement. Le Pigeon à la soupe de shungiku est un bon exemple qui se marie tout autant avec un vin rouge qu'un saké, d'un côté pour sa viande rouge, de l'autre pour ses légumes : kabu, daikon, bambou, radis rouge, champignons shiméji, shungiku…

Pour vous donner d'autres exemples de mariages, nous servons en apéritif une tuile de fromage accompagnée d'un saké pétillant Masumi 2010, qui a subi une seconde fermentation en bouteille. C'est un saké récent qui s'est inspiré de la méthode champenoise. Au Tartare de truite de neige, nous avons associé un Mizuo Daiginjyô : un saké sec produit avec une eau de source très douce. Enfin, avec le Mont-blanc de châtaigne japonaise, nous servons du Kitsukura Daï Koshu, un saké de 7 ans qui ne s'accorde pas du tout à la châtaigne française !

Ce qui lie le saké à la cuisine française, ce sont indéniablement les produits japonais, mais il suffira souvent d'une goutte de sauce soja, de vinaigre de riz ou de miso, pour faire le pont. »

Photos Richard Haughton

Culture saké !

Ecrivains, cinéastes, et même mangaka… La boisson des dieux a inspiré de nombreux artistes japonais



L'écrivain Mishima avait ses habitudes dans un club pour étrangers.

Par Ryoko **SEKIGUCHI***

« Plus le saké s'approche de la perfection, plus il s'apparente à l'eau » disait Yoshida Ken'ichi, éminent essayiste du siècle dernier. Yoshida, qui a traversé toutes les périodes de restriction et d'excès touchant la consommation d'alcool, avant, pendant et après la guerre, écrit ainsi dans les années 1950 qu'être ivre, c'est sentir la vie couler en soi avec la douceur du printemps. Il compare encore l'état du buveur de saké à celui d'un chien qui prend un bain de soleil à l'abri du vent d'hiver ; le contentement de qui se confie à la chaleur du soleil sans sombrer dans la mollesse ou la dépendance.

Cette définition presque idyllique – et pour cela très belle – de l'ivresse, par un auteur réputé pour ses écrits inspirés par la bouteille (vins millésimés compris ; Ken'ichi avait fait ses études à Cambridge), ne résume pas pour autant le lien qu'ont pu nouer nos écrivains japonais avec la boisson. Chaque écrivain entretient avec le saké

(ou le whisky, ou la bière, au choix) une relation particulière reflétée dans des anecdotes que l'on ne se lasse pas de redécouvrir.

Ainsi, le dandy Mishima Yukio avait ses habitudes dans un club privé réservé aux étrangers et dans des bars d'hôtels quand la plupart des écrivains refaisaient le monde dans un bouiboui des quartiers populaires, il prenait garde de rentrer tôt pour travailler sur ses écrits à la nuit tombée. À la première bouteille décachetée, Ibuse Masuji, célèbre pour sa Pluie noire, ne connaissait plus les fins de soirée et ses invités avaient le plus grand mal à prendre congé de lui ; il vécut ainsi jusqu'à 95 ans. Le poète Shinichi Kusano ouvrit son propre bistrot et se mit lui-même en cuisine, non sans écluser son litre de saké quotidien. Hayashi Fumiko, auteure de Nuages flottants et issue d'un milieu ouvrier, a écrit un poème intitulé « Alcool vital » : l'alcool est la vie des êtres baignés de tristesse/ le soulas des esprits tourmentés/ alcool vital !/ qu'il est triste mon destin/ mon maudit destin/ oh alcool vital/ je m'enivre en toi…

Le cinéma japonais aussi a ses héros. On connaît Kurosawa Akira et ses légendaires soirées arrosées ; en témoigne sa fille, Kurosawa Kazuko. Elle évoque les bouteilles de whisky vidées, trois par trois, avec son acteur fétiche Mifune Toshirô, les réceptions du nouvel an à quatre-vingt personnes, sans parler des multiples « réunions de travail » qui faisaient converger chez lui toute l'équipe de tournage pour discuter autour d'un verre. Sans parler du fameux « goût du saké » de Ozu Yasujirô…

Certaines marques de saké sont ainsi devenues célèbres pour s'être attiré les faveurs de tel ou tel écrivain. Natsumé Sôseki, qui avait l'estomac fragile, prétendait ne supporter que le saké « Hakubotan », un label de Hiroshima. Une marque de saké kyôtoïte tire son nom d'un roman de Kawabata Yasunari : « Koto (ville historique) ».

Toutes ces histoires ont bien sûr porté leurs fruits dans les écrits de ces auteurs, donnant lieu tantôt à une réflexion sur le divin liquide, tantôt à des scènes autour du saké. Nombre d'auteurs n'ont pas seulement apprécié le saké mais écrit sur l'alcool. La liste de ces écrits serait longue, et l'on pourrait concevoir un véritable florilège de nouvelles japonaises sur le thème du saké. On se contentera de signaler ici une nouvelle disponible en français, explicitement consacrée au sujet : Romanée-Conti 1935 de Takeshi Kaikô (Picquier).



L'affiche française du Goût du saké de Yasujirô Ozu.

Quand aux mangas qui parlent de saké, à commencer par Le gourmet solitaire, la liste serait presque aussi longue qu'en littérature. Un exemple singulier est fourni par une série de longue date intitulée Bar 'Lemon Heart' (non traduite en français) : son auteur et dessinateur tient un bar du même nom.

Le saké joue toujours, pour ces écrivains, l'une de ses fonctions initiales ; il accompagne les relations humaines, ou les moments forts en émotions.

À observer les photos des banquets d'écrivains d'il y a un demi-siècle, on est frappé par l'humanité qui se dégage de ces grands maîtres. Au Japon, apparaître en public sous l'emprise de l'alcool, en état d'ivresse, est plutôt bien accepté ; dans les années 50-60 plus encore qu'aujourd'hui. On peut ainsi voir artistes et écrivains se mettre à danser, parfois torse nu, ou discuter tête contre tête, et ce n'est pas sans une certaine nostalgie que l'on se replonge dans l'époque où le mot « bundan » (scène littéraire) était encore en usage – la belle époque où le nectar coulait à flot !

***Ryoko Sekiguchi vient de traduire en français un recueil de nouvelles japonaises intitulé Le Club des Gourmets et autres cuisines japonaises ayant toutes un rapport avec la nourriture (ed. P.O.L).**

Rosanjin

L'homme qui voulait manger la beauté

COMME SOUVENT, AU JAPON, LORSQU'IL S'AGIT D'UN ARTISTE, KITAÔJI ROSANJIN (1883-1959) EST SURTOUT APPELÉ PAR SON PRÉNOM, ROSANJIN. UN PRÉNOM CONNU DE TOUS LES JAPONAIS ET QUI ÉVOQUE LA GASTRONOMIE AU SENS LE PLUS LARGE. DE SON VIVANT DÉJÀ, ROSANJIN ÉTAIT VÉNÉRÉ COMME LE « DIVIN CRÉATEUR » DE LA CUISINE JAPONAISE MODERNE. UNE EXPO À GUIMET LUI REND HOMMAGE.

Par Ryoko **SEKIGUCHI**

Il est certains artistes dont le travail exige de la part de qui le contemple une réflexion sur sa propre position d'esthétique ; Rosanjin est de ceux-là. Plus encore, Rosanjin est un individu hors pair, et à tous égards inclassable. À la fois céramiste, artiste laqueur, peintre et calligraphe, ses œuvres sont toujours très prisées de nos jours. Certains restaurants de cuisine traditionnelle japonaise haut-de-gamme qui avaient noué de son vivant un lien avec Rosanjin servent, aujourd'hui encore, leurs plats les plus raffinés dans une vaisselle conçue par l'artiste ; une manière d'exprimer une esthétique répondant à son art.

Essayiste à ses heures, Rosanjin a écrit notamment sur l'art de la céramique et sur la cuisine. Ses textes s'échelonnent de la réflexion esthétique la plus théorique à la présentation de recettes dans des revues féminines. Excellent cuisinier lui-même, il a tenu deux restaurants dans l'entre-deux-guerres. Autrement dit : Rosanjin incarne une figure inclassable, non seulement au Japon, mais aussi dans l'histoire de la gastronomie mondiale.

Puisque le génie existe en art, il existe nécessairement en cuisine…

Ce n'est que lorsque l'on considère ses multiples activités sous l'angle des arts de la table que l'on voit apparaître la parfaite cohérence de son art. En un sens, on pourrait considérer Rosanjin comme l'inventeur du spectacle que constituent « les arts de la table » ; il en serait à la fois le compositeur, le metteur en scène, le décorateur et le chef d'orchestre.

On ne peut qu'imaginer les heureux élus qui s'attablèrent jadis dans son restaurant, devenu légendaire, « Hoshi ga oka saryô ». On pénètre dans une demeure traditionnelle, qui comporte des pièces consacrées à la cérémonie du thé. Dès que l'on s'y introduit, on entre dans son théâtre. Les espaces sont conçus par le maître et les murs décorés de ses peintures ou calligraphies. Secondé par huit cuisiniers, Rosanjin est le maître d'œuvre d'une représentation chaque fois unique. Ses clients se voient servi un menu établi par l'artiste, avec des couverts spécialement dessinés par lui. Les cuisines de ses restaurants sont approvisionnées tous les jours en légumes provenant de son potager.

Bien que respectueux de la grammaire de la gastronomie japonaise traditionnelle, Rosanjin avait inventé son propre système de services, inspiré des services à la chinoise ou à la française, revivifiant par là-même la temporalité du repas.

Plat Oribe créé par Rosanjin



Rosanjin, céramiste, peintre, calligraphe et… grand cuisinier.

S'écoulait alors entre les services un moment éphémère, chaque fois singulier et pour cela même précieux. Rosanjin avait pour habitude de prendre note des préférences de ses clients et de les archiver, sans négliger pour autant de leur ménager des surprises.

Là, tout était disposé pour le plaisir des sens ; plaisir des yeux dans la conception des espaces, des céramiques et des laques, en accord avec les plats ; plaisir olfactif à proximité du jardin et de ses parfums de verdure ; plaisir gustatif rehaussé par ces délicatesses ; plaisir intellectuel enfin à la lecture de l'orchestre de sa cuisine… On conçoit aisément que cet espace ait séduit les plus hautes sphères des esthètes japonais, et l'on regrette de n'avoir pu assister en personne à ce « spectacle vivant », comme il arrive quand on manque une représentation d'exception à l'opéra.

Cette comparaison avec les arts vivants n'est pas simple vue de l'esprit : le restaurant de Rosanjin était réservé aux membre d'un club dit « Club des gourmets », vraisemblablement inspiré d'une nouvelle du même nom de Tanizaki Jun'ichirô. Dans cette nouvelle, on peut lire ceci :

« Puisque le génie existe en art, il existe nécessairement en cuisine », tel était leur credo. Si on en croyait leur opinion sur la question, la gastronomie était un art, et, tout au moins en ce qui les concernait, ils étaient d'avis que la cuisine produisait un effet esthétique plus puissant que la poésie, la musique ou les Beaux-Arts. Quand ils étaient comblés de gastronomie, ou simplement quand toutes sortes de plats succulents les attendaient disposés sur la ■■■

table autour de laquelle ils étaient réunis, ils étaient saisis très précisément de la même excitation et de la même ivresse que lorsqu'on écoute une sublime partition d'orchestre, et leur âme se hissait au ciel dans un sentiment paradisiaque. »

On jurerait alors que c'est du restaurant de Rosanjin et de ses clients qu'il s'agit, par où se révèle clairement l'esthétique que partageaient certains artistes de l'époque.

Le plus remarquable chez Rosanjin, c'est que cette sublimation des arts de la table ne le conduisait pas forcément à la complication dans la conception des plats ou des céramiques en elle-même. Au contraire, il défendait dans ses écrits l'importance du « manger nature ». Ses céramiques portaient aussi des motifs inspirés de la nature, et il disait toujours qu'il n'y a pas mieux que de déguster chaque ingrédient au plus près du terroir qui les a produits. Certes, la cuisine japonaise s'est toujours inspirée de la beauté de la nature, mais Rosanjin a su exprimer ce rapport avec l'intensité d'un grand artiste.

Pareille conception n'est pas sans résonnance avec les préoccupations de certains chefs français contemporains. On n'en appréciera que mieux l'étonnante contemporanéité de sa vision de la gastronomie : apprécier la nature et la sublimer dans l'art d'une cuisine vivante et simple, qui sait mettre en valeur ce qui fait l'essentiel du produit.

En un sens, les assiettes aussi sont comestibles

Une autre innovation introduite par Rosanjin, c'est la réalisation d'œuvres inspirées par différents styles régionaux. Il prenait également pour modèle des œuvres de style plus ancien, comme celui de l'époque de Momoyama (fin du 16e s.), réalisant ainsi une synthèse personnelle de l'art de la céramique japonaise. Si l'on songe au fait que l'écrasante majorité des artisans se tiennent à la lettre des enseignements de l'école qui les a formés, on peut imaginer la radicalité qu'incarnait la création de Rosanjin. Ce brassage de styles lui a d'ailleurs valu de nombreuses critiques. Certains n'hésitaient pas à le traiter d'« amateur », un bon « professionnel » étant censé consacrer toute sa vie à la perfection d'un style. Mais pour Rosanjin, cette création avait sa logique, puisqu'aucune école de céramique ne saurait se prévaloir de la propriété du beau. Comme il dit :



Rosanjin au Musée Guimet

Exposition « L'art de Rosanjin, génie de la cuisine japonaise (1883-1959) »
du 3 juillet au 9 septembre 2013 au Musée Guimet
6, place d'Iéna, Paris 15e
Galerie des expositions temporaires
tarif d'entrée : 8 €

Autour de l'exposition ;

- le 4 juillet 18h30/petite salle : « Le monde d'Oishinbo », conférence de Tetsu Kariya
- le 6 juillet à 14h/Espace cuisine et salle de réception : « Petit Rosanjin - Un atelier en duo » (ces deux évènements auront lieu à la Maison de la Culture du Japon)
- Le 6 juillet à 14h30 : dialogue sur Rosanjin et son époque, avec Ryoko Sekiguchi
- Le 9 septembre à 18h30 : dialogue entre Murata Yoshihiro du restaurant « Kikunoi » et Pierre Gagnaire (tous deux au Musée Guimet)

Pour plus d'informations, rendez-vous sur le site http://lart-de-rosanjin.org/

Quand on mange un plat, on mange la beauté. C'est cela, la vie artistique. Plus parfaite est la cuisson, plus délicat est le goût ; plus la vaisselle est adaptée, plus le plat est délicieux ; et plus belles sont les assiettes, mieux on déguste le contenu. On dit qu'on ne peut pas manger les assiettes, mais les hommes dégustent la beauté des assiettes, et dans ce sens, elles sont bien comestibles.

En effet, on pourrait dire que Rosanjin a su donner corps à son expression favorite : bi-shoku (« l'esthétique du manger »). S'il n'a pas inventé la formule, qui lui préexistait, il a si bien donné vie au concept du « beau autour de la table » que l'on pourrait aussi traduire par « déguster le beau ». Ainsi, le beau est assimilé dans notre corps, grâce au mariage des perceptions et sensations dans cet Art.

Où trouver wasabi ?

WASABI EST DISTRIBUÉ GRATUITEMENT DANS PRÈS DE 500 RESTAURANTS ET LIEUX JAPONAIS A PARIS ET EN PROVINCE DONT LA LISTE FIGURE CI-DESSOUS. VOUS POUVEZ AUSSI CONSULTER GRATUITEMENT LES ANCIENS NUMÉROS EN VOUS CONNECTANT SUR LE SITE WWW.WASABI.FR. ET POUR SUIVRE L'ACTUALITÉ DE LA GASTRONOMIE JAPONAISE EN TEMPS RÉEL, REJOIGNEZ-NOUS SUR FACEBOOK : WASABI, LE GOÛT DU JAPON.

1er arrondissement

ACE GOURMET (BENTOS) 01 47 03 94 38
18 rue Thérèse
AKI 01 42 97 54 27
11 bis rue Sainte Anne
L'ARC 01 49 27 92 67
29 rue d'Argenteuil
ASSOC. CULTUR. FRANCO-JAPONAISE DE TENRI 01 44 76 06 06
8-12, rue Bertin Poirée
BOULANGERIE AKI 01 40 15 63 38
16 rue Sainte Anne
COOL JAPAN (OBJETS JAPONAIS) 01 42 60 20 85
45 rue Sainte-Anne
DESTINATION JAPON (VOYAGE) 01 42 96 09 32
11, rue Villedo
EBISU 01 42 61 05 90
19, rue St Roch
EDOKKO 01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré
FOUJITA 01 42 61 42 93
41, rue St Roch
FOUJITA 2 01 49 26 07 70
7, rue du 29 Juillet
HELLO SUSHI 01 42 96 37 27
43, rue St Anne
HIGUMA 01 47 03 38 59
32bis, rue St Anne
HIGUMA 01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré
JAPORAMA 01 42 36 21 30
35, rue Etienne Marcel
JIN 01 42 61 60 71
6 rue de la Sourdière
KAZÉ (OBJETS JAPONAIS) 01 42 92 01 69
30 rue Saint-Roch
KILALA 01 47 03 35 57
7, rue des Moulins
KINUGAWA 01 42 60 65 07
9, rue du Mont Thabor
KUNITORAYA 01 47 03 33 65
39, rue Ste Anne
KUNITORAYA FRANCE 01 47 03 07 74
5 rue Villedo
K MART (ÉPICERIE) 01 58 62 48 74
6-8 rue Sainte Anne
JIN (NOUVEAU) 01 42 61 60 71
6 rue de la Sourdière
LAI LAI KEN 01 40 15 96 90
7, rue Sainte Anne
LIBRAIRIE JUNKUDO 01 42 60 89 12
18 rue des Pyramides,
MATSUDA 01 42 60 28 38
19, rue Saint Roch
MATSURI RICHELIEU 01 42 61 05 73
36 rue de Richelieu
MIDORY 01 42 97 47 30
49, rue de l'Arbre Sec
MIYOSHI 01 42 86 80 80
11, rue Danielle Casanova
NANIWAYA 01 40 20 43 10
11 rue Sainte-Anne
NODAIWA 01 42 86 03 42
272, rue Saint Honoré
OFFICE DU TOURISME JAPONAIS 01 42 96 20 29
4 rue Ventadour
SAGANO 01 40 41 04 45
10/12 rue des Prêcheurs
SAPPORO RAMEN 01 40 15 98 66
276, rue Saint Honoré
SAPPORO RAMEN 01 42 60 60 98
37, rue Sainte Anne
SUSHI GAN 01 42 97 44 48
41, rue des Petits Champs
TAKARA 01 42 96 08 38
14, rue Molière
TORAYA (pâtisserie) 01 42 60 13 00
10 rue Saint-Florentin
VILLA TOKYO 01 42 36 62 41
14, rue du Cygne
VIVRE LE JAPON (VOYAGES) 01 42 61 60 83
30 rue Sainte-Anne
YAKINIKU 01 42 96 27 60
11 bis rue Sainte-Anne
YASUBE 01 47 03 96 37
9, rue Sainte Anne
YOU HEISEI 01 42 60 55 50
11, rue Sainte Anne
ZEN 01 42 61 93 99
8, rue de l'Echelle

2e arrondissement

AAA (ECOLE DE JAPONAIS) 01 42 66 69 05
21 rue d'Antin
ACE OPERA (ÉPICERIE) 01 40 07 93 57
43 rue Saint-Augustin
ACE MART (ÉPICERIE) 01 42 97 56 80
63 rue Ste-Anne
AICHI 01 42 96 93 51
86 rue de Richelieu
BOOK OFF (librairie) 01 42 60 00 66
29 rue St Augustin
CHEZ MIKI 01 42 96 04 88
5 rue de Louvois
COMPTOIR DU SUSHI 01 53 40 88 88
36/38 passage du Ponceau
DEVANT VOUS 01 42 96 96 27
80, rue de Richelieu
EDOKKO 01 40 07 11 81
27, boulevard des Italiens
HOKKAIDO 01 42 60 50 95
14, rue Chabannais
JUJIYA (ÉPICERIE) 01 42 86 02 22
46 rue Sainte Anne
KIM CHI 01 42 96 55 76
5, rue de Louvois
KINTARO 01 47 42 13 14
24, rue Saint Augustin
KIOKO (ÉPICERIE JAPONAISE) 01 42 61 33 66
46 rue des Petits Champs
KOETSU 01 40 15 99 90
42 rue Sainte-Anne
KYOTORI 01 42 60 06 99
10 rue Chabannais
MATSU SUSHI 01 40 26 35 06
18, rue de Turbigo
MICHI 01 40 20 49 93
58 rue Sainte-Anne
MOMIDJI 01 47 42 844 88
9, rue de Hanovre
OGURA 01 47 42 77 79
20 rue de la Michodière
OKINAWA 01 42 96 21 68
19, rue Saint Augustin
TOKYO SUSHIS 01 45 08 15 50
37, rue Montmartre
TOYOTOMI 01 42 86 02 86
24 rue des Petits Champs
VOYAGES A LA CARTE 01 42 96 91 20
48 rue Sainte Anne
YAMAMOTO 01 49 27 96 26
6, rue Chabanais
YOKOSUNA 01 45 08 52 75
2, rue Léopold Bellan

3e arrondissement

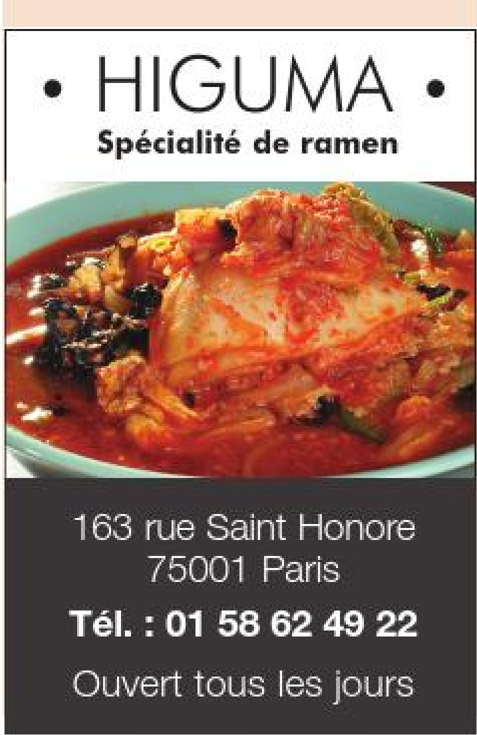
KAGAYAKI 01 48 87 61 88
79 bd. Beaumarchais
TAÉKO 01 48 04 34 59
39, rue de Bretagne (marché des Enfants rouges)
YOSHIGAWA 01 48 04 35 00
184, rue St Martin

4e arrondissement

AKATSUKI 01 42 78 71 27
15, rue des Archives
ALLO SUSHI 01 44 61 93 73
13, rue Cloche Perce
AOYAMA 01 42 74 53 92
22 bis, rue de la Verrerie
BISTRO TOKYO 01 42 72 11 11
20 rue des Lombards
IKAT (OBJETS JAPONAIS) 01 48 04 53 34
36 rue François Miron
ISAMI 01 40 46 06 97
4, quai d'Orléans
KIMONOYA (OBJETS JAPONAIS) 01 48 87 30 24
11 rue du Pont Louis-Philippe
KYO 01 42 72 56 48
9 rue de la Verrerie
MINOKO 01 42 74 17 96
76, quai de l'Hotel de Ville
MINORI 01 44 78 07 68
14 rue de la Cloche percée
MIYAKODORI (OBJETS JAPONAIS) 01 42 78 23 11
1 impasse Guéménée
SUN 01 48 04 89 88
14 bd de Sébastopol
TAKIMI 01 42 77 43 82
24 rue Vieille du Temple

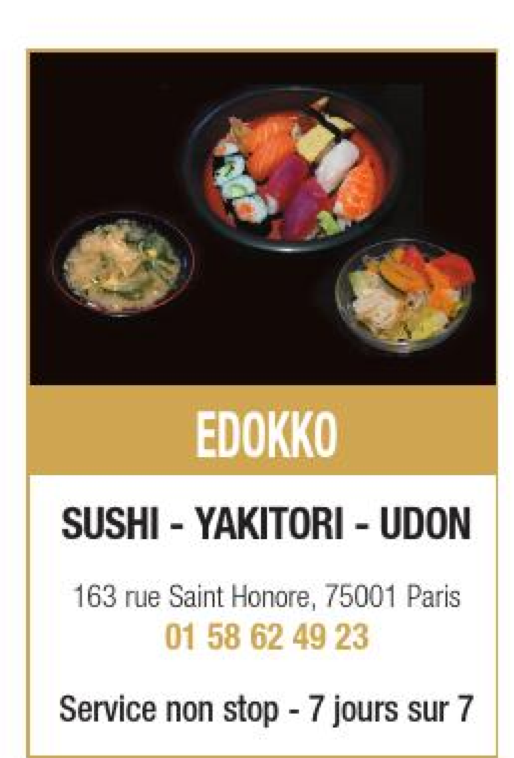
5e arrondissement

ASIA TEE 01 43 26 39 90
47 rue de la Montagne Ste Geneviève
EDOGAWA 01 47 07 68 39
43, rue Mouffetard
INAGIKU 01 43 54 70 07
14 rue de Pontoise
KANAE (ÉPICERIE) 01 40 46 06 15
29 place Maubert
LENGUÉ 01 46 33 75 10
31 rue de la Parcheminerie
SAKÉ BAR 01 43 26 05 32
3 rue Valette
SASHIMI BAR 01 43 54 57 98
4 rue des Fossés St Jacques
SOLA . 01 43 29 59 04
12 rue de l'Hôtel-Colbert









6e arrondissement

- **AZABU** 01 46 33 72 05 — 3, rue André Mazet
- **ITADAKI** 01 43 26 68 25 — 64, rue Monsieur le Prince
- **HANAFOUSA** 01 43 26 50 29 — 4, passage de la petite boucherie
- **KIM'S ORIENT EXTREME** 01 45 48 92 27 — 4, rue Bernard Palissy
- **KYOTORI** 01 43 54 48 44 — 61 rue monsieur le Prince
- **MANDARINE SUSHI** 01 42 22 25 21 — 32 rue St Placide
- **SHU** 01 46 34 25 88 — 8 rue Suger
- **SUSHI HOUSE** 01 43 25 54 85 — 50, rue Dauphine
- **TOKUGAWA** 01 42 22 32 59 — 49, bd du Montparnasse
- **TOKYOTORI** 01 55 42 02 56 — 18 rue monsieur le Prince
- **TSUKIZI** 01 43 54 65 19 — 2 bis, rue des Ciseaux
- **YEN** 01 45 44 11 18 — 22, rue St Benoît
- **YUSHI** 01 44 07 03 11 — 8, rue des Ciseaux

7e arrondissement

- **AIDA** 01 43 06 14 18 — 1, rue Pierre Leroux
- **ARIDO** 01 47 53 74 49 — 208 bis, rue de Grenelle
- **MAISON DU SUSHI** 01 45 51 24 24 — 44, avenue Bosquet
- **MATSURI** 01 45 51 24 24 — 74 rue du bac
- **MIYAKO** 01 47 05 41 83 — 121, rue de l'Université
- **WALAKU** 01 56 24 11 02 — 33 rue Rousselet
- **YUZU** 01 47 05 28 84 — 33 rue de Bellechasse

8e arrondissement

- **ASIAN** 01 56 89 11 00 — 30, avenue Georges V
- **LE BAR A SUSHI** 01 45 22 43 55 — 55 bd des Batignolles
- **CHAJIN (THÉ JAPONAIS)** 01 53 30 05 24 — 24 rue Pasquier
- **HANAWA** 01 56 62 70 70 — 26 rue Bayard
- **HYOTAN** 01 42 25 26 78 — 3, rue d'Artois
- **TAISHO KEN LAMEN** 01 45 61 09 79 — 27, rue du Colisée
- **JIPANGUE** 01 45 63 77 00 — 96 rue La Boétie
- **KINUGAWA** 01 45 63 08 07 — 4, rue Saint Philippe du Roule
- **KIYOMIZU** 01 45 63 08 07 — 4 rue St Philippe du Roule
- **KOHOHANA** 01 45 62 15 68 — 1 bis rue Jean Mermoz
- **NEW KYOTO** 01 53 04 07 90 — 6, rue Corvetto
- **KYOTO ST LAZARE** 01 42 93 35 13 — 9, rue de l'Isly
- **MATSURI** 01 45 62 30 14 — 24 rue Marbeuf
- **NAKA** 01 42 89 05 04 — 40, rue de Ponthieu
- **OKAME** 01 46 22 95 03 — 235, Rue du Fg. Saint Honoré
- **SUSHI JAPO** 01 44 90 00 61 — 53, rue de Rome
- **YAKI KOCHI** 01 43 59 51 88 — 35 rue La Boétie
- **YAMAICHI** 01 43 87 19 04 — 9 rue de l'Isly
- **YOKO** 01 45 61 33 15 — 170 bd Haussmann

9e arrondissement

- **FUJI SUSHI BAR** 01 48 74 36 83 — 5 rue Joubert
- **FUJI YAKI** 01 42 81 54 25 — 20, rue Henri Monnier
- **HOTARU** 01 48 78 33 74 — 18 rue Rodier
- **IZAAKI** 01 53 16 43 48 — 35 rue Lafayette
- **KIDAYA** 01 45 26 12 88 — 15 rue Lafayette
- **KIKU** 01 44 83 02 30 — 56 rue Richer
- **KUSHI YAKI** 01 49 70 05 24 — 41, rue de Rochechouart
- **MATSUSAKA** 01 48 00 94 64 — 16, rue Montyon
- **MOMOKA** 01 40 16 19 09 — 5 rue Jean-Baptiste Pigalle
- **MUSSUBI** 01 42 46 31 02 — 89 rue d'Hauteville
- **SAKURAYA** 01 47 70 54 41 — 3, rue Grange-Batelière
- **SUSHI BOUBOU** 01 48 78 84 80 — 52 rue Maubeuge
- **SUSHI YAKI** 01 42 46 11 77 — 1 bis, rue Bleue
- **TOKKI** 01 45 23 18 80 — 10 rue de la Boule rouge
- **TONEGAWA** 01 42 65 29 18 — 8, rue Godot de Mauroy
- **YAMAMURA** 01 48 00 90 18 — 1, rue Bergère

10e arrondissement

- **ESPACE JAPON (CENTRE CUTUREL)** 01 47 00 77 47 — 12 rue de Nancy
- **MUSSUBI** 01 42 46 31 02 — 89 rue d'Hauteville
- **NISHIKURA** 01 40 22 99 98 — 12, rue du Faubourg Poissonnière
- **OISHI SUSHI** 01 40 35 14 12 — 38 rue Louis Blanc
- **SUSHI SAKE** 01 40 38 37 65 — 247, rue du fbg St Martin
- **TOKIOYAKI** 01 46 07 67 91 — 231 rue du Fbg St Martin
- **YAMADA** 01 46 07 01 88 — 188, rue du fbg St Martin

LES BONNES ADRESSES DE WASABI

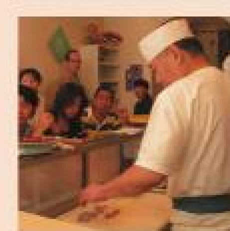
(PUBLI-INFO : 01 77 51 58 84)

PARIS



• BENKAY
Situé en bordure de Seine, ce pionnier de la gastronomie japonaise en France est surtout connu pour ses comptoirs de teppanyaki à déguster en regardant les bateaux passer. Mais le Benkay propose également de succulents sushi préparés de main de maître par Masao Karasuyama.
61 Quai de Grenelle 75015 Paris. T. : 01 40 58 21 26

• BIZAN L'ancien Issé est devenu Bizan sous la houlette de son nouveau propriétaire, Toshiro Kuroda. On y déguste aussi bien des sushi que des classiques de la cuisine japonaise accompagnés d'excellents sakés.
56 Rue Sainte-Anne 75002 Paris. T. : 01 42 96 67 76



• COMME DES POISSONS
Un bar à sushi comme à Tokyo. Tout petit mais fort sympathique et proposant une grande variété de poissons. Réserver impérativement (9 places en tout et pour tout).
24 rue de la Tour, 75016 Paris. T. : 01 45 20 70 37

• HIGUMA Une adresse très prisée pour ses soupes de nouilles (ramen). On voit les cuisiniers faire sauter la viande et les légumes dans d'immenses woks et préparer les gyoza grillés (excellents) qui arrivent bien croustillants… Un must !
163 rue Saint-Honoré, 75001 Paris. T. 01 58 62 49 22. Ouvert tous les jours.

• JIPANGUE Un authentique restaurant japonais dans le quartier des Champs-Elysées ? C'est assez rare pour être signalé. La spécialité de Jipangue : les sushi, bien sûr, mais également le sukiyaki et le shabu-shabu.
96 rue La Boétie, 75008 Paris. T. 01 45 63 77 00. F. samedi midi et dimanche.

• NODAIWA Paris a de la chance : en dehors du Japon, c'est le seul endroit où l'on peut déguster les fameuses anguilles caramélisées dont Nodaiwa est LE spécialiste. Au menu, plusieurs sortes de kabayaki (coffret laqué contenant de l'anguille posée sur du riz blanc) ainsi que plusieurs déclinaisons comme les brochettes de foie d'anguille ou du flan d'anguille au sésame.
272 Rue St Honoré 75001 Paris. T. 01 42 86 03 42. F. dimanche.



• LE BAR À SUSHI IZUMI C'est le plus récent des « vrais » restaurants de sushi de la capitale. Le chef Izumi propose de nombreux poissons tels la sardine, le chinchard, la liche…mais n'a pas son pareil pour cuisiner l'anguille avec une sauce dont il a le secret. Addictif ! Autre spécificité de l'endroit : l'accord (subtil) entre sushi et vin rouges.
55 bd des Batignolles 75008 Paris. T. 01 45 22 43 55. F. dim. et lun.

• ZEN C'est le genre de « cantine » japonaise où l'on prend vite ses habitudes. Il faut dire que la carte est assez variée pour qu'on puisse, chaque jour, se régaler d'un plat différent : poisson grillé, tonkatsu, riz au curry, ramen et bien sûr, les fameux sushi de Maître Aiba, qui comptent parmi les meilleurs de Paris.
8 rue de l'Echelle 75001 Paris. T. 01 42 61 93 99. Ouvert tous les jours.

• HANAWA Carla Bruni y a, dit-on, ses habitudes. Et elle n'est pas la seule à apprécier ce temple de la haute gastronomie japonaise qui sert aussi bien de la cuisine de Kyoto que des sushi ou, plus rare, du teppanyaki réinterprété à la française.
26 rue Bayard 75008 Paris. T. 01 56 62 70 70.

NICE

• YUZU SUSHI "Le chef, très expérimenté, prépare une vraie cuisine japonaise et fait son marché chaque jour afin de dénicher le meilleur de la pêche locale. Savoir-faire, précision, tradition et qualité." On ne saurait mieux dire que le Michelin 2012 pour louer les qualités de ce restaurant ouvert en septembre 2010 par Keiji Sakaguchi, un maître sushi comme on en compte très peu en France.
35 rue du Maréchal Joffre 06000 Nice. T. 04 93 85 79 87. F. dim. et lun.

11e arrondissement

CENTRE FRANCO JAPONAIS	8 passage Turquetil	01 43 48 00 38
LE PALAIS DES THÉS	10 rue Mercoeur	
KAMPEI	193 bd Voltaire	01 43 48 17 08
KIMONO	115, rue St Maur	01 49 23 44 85
KINNOSUZU	19, rue de la Roquette	01 48 05 10 32
KUNSHIKATSU BON	24 Rue Jean-Pierre Timbaud	01 43 38 82 27
KYOBASHI	117, rue St Maur	01 53 36 73 34
MOMIJI	20 rue Daval	01 48 06 14 72
NAKAGAWA	3 rue Saint-Hubert	01 47 00 82 30
SAKURA	46, rue de la Roquette	01 43 38 74 92
SUKIYAKI	12, rue de la Roquette	01 49 23 04 98
SUKI VILLAGE	9 rue de Charonne	01 43 55 92 79

12e arrondissement

GINZA	1, rue Corbineau	01 43 46 61 96
HAYASHI	20 cours de Vincennes	01 43 45 88 78
IZAKAYA	59 rue de Lyon	01 46 28 93 88
ROBATA	96, rue Claude Decaen	01 43 07 68 79
SAMOURAI	12, rue Emilio Castelar	01 43 07 52 30
SUSHIVILLA	216, rue du Faubourg St Antoine	01 43 48 66 05
YEKO	154 av. Daumesnil	01 43 43 82 18

13e arrondissement

EXO CASH & CARRY (ÉPICERIE)	20 Avenue d'Ivry	01 53 82 72 00
ISHIKAWA	45 rue Albert	01 53 79 12 76
IZU	7 rue Véronèse	01 43 31 87 51
JAPONIKA	8, avenue de Choisy	01 45 86 86 83
MAKI SUSHI TOKYO	44, rue de Tolbiac	01 45 84 54 41
MATSUYAMA	11-13 bd. Auguste Blanqui	01 45 88 22 18
SAMOURAI	42, avenue de la Porte d'Ivry	01 45 82 88 88
TORI ICHI	42 rue Louise Weiss	01 45 84 95 68

14e arrondissement

ATSUMI	28 rue de la Gaîté	01 43 27 09 83
GINZA	50 rue Daguerre	01 43 20 43 54
HASHIMOTO	46, rue Didot	01 45 43 70 56
HOSHI	11, rue de la Gaîté	01 43 27 16 21
KIMURA	38, rue Pernety	01 45 42 33 15
SUSHITORA	113, rue Didot	01 45 42 79 76
SUSHI GOZEN	20 rue Delambre	01 40 47 55 01
TOMBO	14, rue de l'Arrivée	01 42 22 61 83
TORICHO	47, rue du Montparnasse	01 43 21 29 97
YAMATO	144 bd du Montparnasse	01 43 20 16 34

15e arrondissement

ARITO MONTPARNASSE	20, rue de l'Arrivée	01 42 22 01 00
BENKAY	61 quai de Grenelle	01 40 58 21 26
CULTURE JAPON (BOUTIQUE)	101 bis quai Branly	01 45 79 02 00
EURO-MART (ÉPICERIE)	17 avenue Emile Zola	01 45 77 42 77
HI MART (ÉPICERIE)	71 bis rue Saint-Charles	01 45 75 37 44
ICHIBAN	28, rue Lacordaire	01 45 71 08 96
JAPAN SUSHI EXPRESS	145, rue de Vaugirard	01 45 67 00 01
JUGOYA	85, rue des Entrepreneurs	01 45 79 03 80
KAISEKI SUSHI	7 bis, rue André Lefebre	01 45 54 48 60
KANAE (supérette)	118 rue Lecourbe	01 56 56 77 60
KITO KITO	45 rue Mathurin Régnier	01 47 34 12 09
K-MART (ÉPICERIE)	354 rue Lecourbe	01 45 57 56 33
KOKUMI	121, rue de Vaugirard	01 47 83 21 97
KOYUKI	20, rue Gramme	01 45 32 67 56
LÉGENDE DU JAPON	166 rue Saint-Charles	01 40 60 14 11
MAISON DE LA CULTURE DU JAPON	101 bis quai Branly	01 44 37 95 00
MATCHAN	55, rue du Théâtre	01 45 77 03 50
NANA-YA (ÉPICERIE)	81 av. Mozart	01 46 47 79 48
NIPPON SUSHI	2, rue Leriche	01 48 28 35 28
NOMIYA	6 rue d'Alleray	01 40 43 91 91
OKAYAMA	17, rue de Lourmel	01 45 78 80 01
OSAKA VOUILLE	40, rue de Vouillé	01 45 31 35 28
TAGAWA	37 bis, rue Rouelle	01 45 75 93 21
TAKI	54, rue du Docteur Finlay	01 45 79 42 28
YANASE	75, rue Vasco de Gama	01 42 50 07 20
WASABI	89 rue de la croix nivert	01 45 30 38 14

16e arrondissement

AKASAKA	9, Rue Nicolo	01 42 88 77 86
COMME DES POISSONS	24 rue de la Tour	01 45 20 70 37
HISADA (FROMAGERIE)	17 rue Le Marois	01 42 88 34 30
JUAN	144 rue de la Pompe	01 47 27 43 51
KURA	56 rue de Boulainvilliers	01 45 20 18 32
MATSURI	2, rue de Passy	01 42 24 96 85
MATSURI	119-121 avenue Victor Hugo	01 47 27 00 59
MIYAGAWA	11 bis av. de Versailles	01 45 27 01 83
OKYOTO	10, rue Chanez	01 46 51 20 84
OSAKA	1 rue Jouvenet	01 45 25 60 29
OZU	2 av. des Nations Unies	01 40 69 23 90
SUSHI GOURMET	1 rue de l'Assomption	01 45 27 09 02
TAMPOPO	66, rue Lauriston	01 47 27 74 52
YOSHI	11 rue Jean Giraudoux	01 47 20 48 94
YUSHI 16	70 rue de Longchamp	01 47 04 53 20

17e arrondissement

AYAME	10, rue Rennequin	01 42 27 98 00
CHEZ YI (SALON DE THÉ)	27 rue Bayen	01 47 31 40 89
ISUMO	47/51, rue des Acacias	01 47 64 36 27
KIFUNE	44, rue Saint Ferdinand	01 45 72 11 19
KOKOYA	5, rue des Batignolles	01 44 90 98 12
NAGANO	117, rue de Tocqueville	01 48 88 90 53
NAKAMURA	25, rue Brey	01 40 55 96 72
NAOKO	11, rue Biot	01 40 08 08 78
SHINANO	9, rue Belidor	01 45 72 60 76
SHOGUN SUSHI	139, rue Cardinet	01 43 80 72 88
SOLEIL LEVANT	57 rue de Tocqueville	01 48 88 02 75
SOLEIL LEVANT	4 rue Troyon	01 45 74 21 68
SUSHI BA	99 rue des Dames	01 42 93 11 30
SUSHI NAMI	38, rue Laugier	01 42 27 14 22
SUSHI WADA	19, rue de l'Arc de Triomphe	01 44 09 79 19
SUSHI YAKITORI	115, rue Legendre	01 48 96 97 98
TIB'S	51 rue Bayen	01 45 72 03 59
YAMATO	16, bd des Batignolles	01 43 87 67 38
ZENZAN	4, rue Brey	01 53 81 00 75

18e arrondissement

ASUKA	145, rue Marcadet	01 42 55 50 91
BASHÔ	63 rue Lepic	01 42 55 19 61
LA CAVE 27	27 rue Lamarck	06 10 45 89 77
ENISHI	67 rue Labat	01 42 57 32 14
FUGU	112, rue Lamarck	01 42 23 11 11
GUILO GUILO	8 rue Garreau	01 42 54 23 92
KEIKO	145 rue Ordener	01 46 06 41 23
KINTARO	106 bd. Rochechouart	01 42 57 27 97
MIYAZAKI	2 rue Lagille	01 42 29 18 71
MANEKI NEKO (ASSOCIATION)	1 bis rue Garreau	01 42 64 52 78
NAOKO	3, rue des Abbesses	01 53 41 64 33
SAKANA	46 bd de Clichy	01 53 28 08 35
SUSHI AKASHI	5 rue Forest	01 44 90 05 68
TOKYO	40 rue Custine	01 42 54 3112

19e arrondissement

MATSUBA	37 av Corentin Cariou	01 40 34 42 92
MINOWA CONCEPT	11, rue de la Villette	01 42 38 96 24
NAKAGAWA	9 rue Lassus	01 42 08 43 22
NAKAGAWA	7 rue des Fêtes	01 42 40 66 63
SUSHI YA	12, rue Pradier	01 42 02 85 82

20e arrondissement
ASAHI 01 43 58 78 27
56 rue de Belleville
SAPPORO 01 43 73 88 70
152 bd de Charonne
SUSHI BAR 01 42 41 28 99
153 rue de Belleville
TAKICHI 01 47 97 03 96
7, rue du Cher

Boulogne-Billancourt
SANKI 01 46 08 38 38
38 av. Edouard-Vaillant
SHIKI 01 47 61 94 22
53 rue Gallieni

Levallois-Perret
SUSHI LAND 01 41 06 07 54
68 rue Louise Michel

Issy-les-Moulineaux
SUSHI KEN 01 46 42 58 18
12 rue Ernest Renan

Neuilly-sur-Seine
MATSURI 01 46 24 59 82
18, avenue Charles de gaulle

PROVINCE
SUD

AGEN
OSAKA 05 53 66 31 76
38, bd Sylvain Dumon

AIX EN PROVENCE
GEISHA SUSHI EXPERIENCE 04 42 20 30 00
53 Cours Mirabeau
KYO SUSHI (À EMPORTER) 06 50 01 50 50
500 rue Berthelot
NIJI EXPRESS 04 42 26 14 74
51 Rue d' Italie
NIKKI SUSHI 04 42 28 57 05
49 bd Carnot
SUSHIKA 04 42 27 59 91
23 rue de la Couronne
YAMATO 04 42 38 00 20
21 av des Belges
YAMASUSHI 04 42 39 92 50
9 rue d'Italie
YOJI 04 42 38 48 76
7, av. Victor Hugo

AUBAGNE
MOST OF SUSHI 04 42 32 91 61
86 rue de la République

CANNES
EDO SUSHI 04 93 99 40 39
14 rue Mace
FUJI CANNES 04 93 39 00 31
17, rue Notre Dame





O'SUSHI 04 93 68 28 23
12 rue des Belges
SUSHIKAN 04 93 39 86 13
5 RUE FLORIAN
TOKYO CANNES 04 93 68 92 21
1, bd Victor Tuby

CASSIS
UNIVERSAL SUSHI 04 42 08 27 91
11 av. Viguerie

CLERMONT FERRAND
MAIKO 04 73 90 79 15
65 rue du Port
SANTOOKA 04 73 31 33 45
13 Rue Saint Dominique
LE SUSHI CAFÉ 04 73 31 33 45
21 rue des Vieillards 04 73 36 09 71

HYERES
YÔKOSÔ 04 94 23 41 77
10 rue du Soldat Ferrari

MARSEILLE
CAFÉ SUSHI 04 91 33 78 87
22 bd Paul Peytral
KIM DO 04 91 34 00 08
4 rue Capazza
LA VILLA 04 91 71 21 11
113 rue Jean Mermoz
SHABU SHABU 04 91 54 15 00
30 rue de la Paix
SUSHI MOTO 04 91 78 29 71
50 bd Baille
SUSHI STREET CAFÉ 04 91 54 17 90
24 bd Notre-Dame
SU 04 91 52 22 27
28, rue Bir Hakeim (Galeries Lafayette)
WASAB'ART SUSHI 04 91 47 69 40
21 rue du docteur Escat
ZEN PRADO 04 91 53 00 09
60 av. du Prado

MARTIGUE
SUKI SUSHI 04 942 42 05 42
14 Bd Jean Zay

MONACO
CAPOSUSHI 00.377.93.25.59.52
6 impasse de la Fontaine
FUJI MONACO 00.377. 93 30 40 11
4 impasse Madonne
MAYA BAY SUSHI BAR
24 av. Princesse Grace 00.377. 97 70 74 67
MY SUSHI 00.377. 97 70 67 67
2 rue des Orangers

MONTPELLIER
LE SUSHI BAR 04 99 77 06 06
20 rue Bernard Délicieux

OBENTO YOSHIYA 04 67 40. 7 49
311 chemin de la Draille du Marbre
CASTELNAU LE LEZ
SAKURA 04 67 15 14 32
65 av. Samuel Champlain
SUSHI BOAT 04 67 92 00 37
12 rue de Verdun



Numéro un japonais du marché professionnel



Contact
Paris office 9,rue de l' Echelle-75001 Paris
E-mail: m-kunieda@kinjirushi.co.jp
URL : http://www.kinjirushi.co.jp/french/

NICE
AMADA 04 93 62 00 81
17, rue Tonduti de l'Escarène
JUN NICE 04 93 85 47 78
47, rue Gioffredo
HOME SUSHI & SASHIMI 04 93 55 37 37
3, rue de Orestis
HOT POT 04 93 82 33 54
6 rue d'Alsace Lorraine
KAMOGAWA 04 93 88 75 88
18 rue de la Buffa
MA YUCCA 04 93 88 39 84
26 rue de la Buffa
MY SUSHI 04 93 62 16 32
18, cours Saleya
O'SUSHI 04 93 82 92 45
30 Avenue Jean Médecin
SAISON 04 93 85 69 04
17 rue Gubernatis
YUZU SUSHI BAR 04 93 85 79 87
35 rue Maréchal Joffre
LE ZEN 04 93 82 41 20
27 rue d'Angleterre

PAU
WASABI'S 05 59 27 06 98
2 place Clemenceau

PERPIGNAN
OMEDETO 04 68 51 29 20
12, Avenue Général Leclerc

RAMATUELLE
NIKKI BEACH 04 94 79 82 04
Route de l'Epi

TOULOUSE
L'ASSIETTE JAPON 05 61 21 50 91
28 rue Peyrolières
HINODE 05 61 21 51 26
17, rue d'Austerlitz
JAPAN 05 61 22 85 85
8 rue de l'Echarpe
JAPOYAKI 05 61 13 68 69
11, rue d'Austerlitz
SHUN 05 61 99 39 20
35, rue Bachelier
SUSHI KAN 05 61 11 22 67
24 av. de l'URSS
SUSHI OHISHI 05 61 23 00 26
13 Rue De L'alsace Lorraine
SUSHIYA 05 61 23 17 71
3 place du Peyrou
SUSHI YAKI 05 61 12 00 60
9, rue Ste Ursule

SOLLIES-VILLE
BÔ SUSHI 06 20 14 02 82
RN 97

OUEST

BIARRITZ
LE SUSHI LAND 05 59 22 24 96
9 av. de la Reine Victoria

BORDEAUX
CAFE JAPONAIS 05 56 48 68 68
22, rue St Siméon
LE KIMONO 05 56 79 23 30
22 rue Ferdinand Philippart
LE SHOGUN 05 56 39 05 12
168 bis cours du Médoc
MOSHI MOSHI 05 56 79 22 91
8 place Ferdinand Lafargue

BREST
HINOKI 02 98 43 23 68
6 Rue des Onze Martyrs

CAEN
COSY SUSHI 02 31 75 11 08
3 rue du Vaugueux
MIYAKO 02 31 34 77 83
13, rue St Michel

CHALLANS
OBJECTIF ZEN 02 51 93 28 76
11 place Aristide Briand

CHARTRES
SHOGUN 02 37 36 07 19
8, rue Dr Michel Gibert

LA BAULE
LE CAFE BOUILLU 02 40 23 14 14
22 pl. du Maréchal Leclerc

LA ROCHELLE
FUJIYAMA 05 46 41 21 28
25 quai Gabut

NANTES
NOW SUSHI 02 40 74 18 18
32 bis, rue Fouré
TAÏ SHOGUN 02 40 48 66 07
8 bis quai François Mitterrand
TOKYO 02 40 89 02 04
14 rue de la Juiverie

QUIMPER
ABALONE SUSHI 02 98 64 38 91
17 Halle St François

RENNES
FUJI 02 99 38 12 00
8, rue Derval
Contour de St Germain
MIZUNA 02 99 79 18 66
3 rue d'Argentré
SAKURA 02 99 78 11 80
1 rue Saint Louis
SIMPLY SUSHI 02 99 78 18 33
2 rue Jules Simon

SAINT-BRIEUC
NIGUI SUSHI 02 96 42 11 39
4 place du Guesclin

SAINT-MALO
TAKICHI 02 23 18 28 29
5 rue Alphonse Thébault
TAMPOPO 02 99 40 87 53
5 place de la Poissonnerie

SOTTEVILLE-LES-ROUEN
WASABI 02 35 63 41 82
34 bis Place de l'Hôtel de Ville

SOUSTONS
SUSHI NORI 06.79.53.26.22
22 rue du 8 mai 1945

EST

ANNECY
O SUSHI 04 50 45 81 62
2 rue Louis Revon

BESANCON
SAMOURAÏ SUSHIS 03 81 53 51 60
45 rue Bersot

CHAMBERY
YAMAMO 04 79 60 07 57
87, rue Ste Rose

DIJON
SUSHI BAR 03 80 50 06 56
7 rue Michelet

GRENOBLE
HOKKAIDO 04 76 54 18 76
Rue Diodore Rahoult
KYOTO 04 76 54 08 91
1, place du Charmeyran (La Tronche)
OSAKA 04 76 43 26 49
1 rue Colbert
SAPPORO 04 76 85 02 45
64, cours Jean Jaures
LE SAKÉ 04 76 87 46 51
29 rue Condorcet

LYON
BO SUSHI
81 rue Duguesclin
CHEZ FYFY 04 72 41 81 22
6 rue des Marronniers
GOMAN ETSU 04 78 39 31 91
11 rue Lanterne
MATSURI 04 78 27 83 06
7 rue de la Fromagerie (1er)
MATSURI 04 37 24 74 90
109 cours Lafayette (6e)
MATSURI 04 72 85 06 36
60, rue de st Cyr
NEO SUSHI
Centre Commercial de la Part-Dieu
NOBORU 04 78 42 35 79
28 rue Henri Germain
SOLEIL LEVANT 04 78 95 04 37
204 rue Garibaldi
SUSHIDO 04 78 52 70 35
169 rue Cuvier
SUSHI KING 04 78 71 04 43
Centre commercial de Lyon Part-Dieu
SUSHI & SUSHIS 06 11 07 24 24
49 Rue de Gerland
TEPPANYAKI 04 72 56 05 05
11 quai Romain Rolland
CHEZ TERRA 04 78 89 05 04
81 rue Du Guesclin

SAINT ETIENNE
KYOTO 04 77 21 74 26
8, rue des Martyrs de Vingre

METZ
OSAKA METZ 03 87 36 68 90
32 bis rue Dupond des Loges

MULHOUSE
TOKYO MULHOUSE 03 89 54 11 18
102 rue de Bale

REIMS
MATSURI SUSHI 03 26 86 10 10
9, rue de Chativesle
TOKYO SARL 03 26 85 93 46
61, place d'Erlon

STRASBOURG
FUJIYAMA 06 19 60 02 12
19 rue des veaux
MIKADO 03 88 21 07 20
11 quai Turckheim
MOOZE 03 88 22 68 46
1 rue de la Demi Lune

VITTEL
LE COMPTOIR 03 29 08 90 83
294 rue de Verdun

NORD

LILLE
JOMON 03 28 36 84 46
4 rue de la Rapine

VALENCIENNES
NEGISHI 03 27 25 72 31
80 Av. Georges Clémenceau


®
Matsuri, restaurateur japonais écoresponsable, vous invite à goûter à la convivialité autour du comptoir tournant, idée importée du Japon
Installé atour du comptoir tournant, vous saisissez les assiettes fraîchement préparées, de sushi, gunkan, maki, temaki, chirashi, sashimi, yakitori et bien d'autres spécialités japonaises, froides ou chaudes.
Sur place, à emporter et en livraison, Matsuri c'est à chaque fois un moment gourmand, sain et authentique.
Mais aussi responsable, découvrez nos engagements sur notre site.
MATSURI.FR
0800 94 11 11
Création_T.Cottarel - Photo_L.Boegly
matsuri



ジャパンエキスポ

Japan Expo

14e IMPACT

LE PLUS GRAND RENDEZ-VOUS DES FANS DE CULTURE JAPONAISE

4 ▸ 7 JUILLET 2013

PARC DES EXPOSITIONS DE PARIS-NORD VILLEPINTE

GUEST OF HONOR 2013 MANGA

KEN LE SURVIVANT

TETSUO HARA - MANGAKA

Retrouvez le dessinateur de la saga culte en conférences et dédicaces

EXPOSITION EXCLUSIVE !

GUEST OF HONOR 2013 ANIME

MACROSS

SHÔJI KAWAMORI - MECHA-DESIGNER

Le créateur de Macross et de *Vision d'Escaflowne* vous donne rendez-vous à Japan Expo !

ECG - EUROPEAN COSPLAY GATHERING

11 PAYS EN COMPÉTITION POUR UNE GRANDE FINALE !

15 000 spectateurs attendus au fabuleux show sur la plus grande scène Cosplay d'Europe !

ECG saison 3 sponsorisé par TALES OF XILLIA

125 000 m²

de jeux, concours, démonstrations, initiations, dédicaces, conférences, avant-premières, quiz, freeplay...

ET DES TONNES DE CADEAUX À GAGNER !!!

www.japan-expo.com

MANGA • ANIME • MODE • MUSIQUE • CINÉMA • JEUX VIDÉO • CULTURE POPULAIRE • ARTS MARTIAUX • TRADITIONS

ACCÈS ▸ RER B - Station Parc des Expositions - Autoroute A1 ou A3, puis A104 - Sortie 2 : Parc des Expositions (accès visiteurs)

HORAIRES D'OUVERTURE ▸ 10h - 19h (tous les jours) **TARIFS ▸** Jeudi : 10€ • Vendredi : 12€ • Samedi : 17€ • Dimanche : 14€ • Forfait 4 jours : 40,50€

RÉSEAU FNAC : FNAC, Carrefour, Géant, Le Bon Marché, Système U - 0 892 684 694 (0,34€/min) - www.fnac.com • Location Belgique : FNAC - 0 900 00 600 (0,45€/min) - www.fnac.be

RÉSEAU TICKETNET : Auchan, Cora, Cultura, E.Leclerc, Virgin Megastore - 0 892 390 100 (0,34€ TTC/min) - www.ticketnet.fr

TICKETS EN PRÉVENTE OU EN VENTE À L'ENTRÉE DU FESTIVAL





















